叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 如何使用和享受您的新 (how To Use And Enjoy Your New) 000001

2. 如何使用和享受您的新 (how To Use And Enjoy Your New) 000002

3. 如何使用和享受您的新 (how To Use And Enjoy Your New) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

如何使用和享受您的新 (How to Use and Enjoy Your New)
第1/3页

[[ˌpiː ˈdʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

[haʊ] [tuː; tə][juːz][ænd; ənd][ɪnˈdʒɔɪ][jɔː(r); jə(r)]
How to use and enjoy your
如何 到 使用 和 享受 你的

如何使用和享受您的

[ˌfridʒiˈdɛə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)]
Frigidaire Refrigerator
弗里吉戴尔 冰箱

弗里吉戴尔冰箱

[nəʊt] :
NOTE :
笔记 :

笔记:

[ðɪs] [bʊk] [kənˈteɪnz] [ɪnˈstrʌkʃənz] [ɒn][ðə; ði][juːz][ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] ,
This book contains instructions on the use and care of your refrigerator ,
这 书 包含 指示 在 这 使用 和 关心 的 你的 冰箱 ,

本书包含有关冰箱使用和保养的说明。

[wɒt] [tuː; tə][duː; də][ɪn] [keɪs] [juː; jʊ] [muːv] , ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] ['temptɪŋ] ['sælədz][ænd; ənd] [dɪ'zɜːts] ,
what to do in case you move , recipes for tempting salads and desserts ,
什么 到 做 在 案件 你 移动 , 食谱 为了 诱人的 沙拉 和 甜点 ,

搬家后该怎么办？诱人的沙拉和甜点食谱

[ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒiˈdɛə] [faɪv] - [jɪə(r)] [prəˈtekʃ(ə)n] [plæn] .
and your Frigidaire 5 - Year Protection Plan .
和 你的 弗里吉戴尔 5 - 年 保护 计划 .

以及您的 Frigidaire 5 年保护计划。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [riːd] [ðɪs] [bʊk] [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]['hændi][fɔː(r); fə(r)] ['refrəns] .
Be sure to read this book and keep it handy for reference .
是 当然 到 读 这 书 和 保持 它 便利 为了 参考 .

务必阅读本书并妥善保管，以备参考。

[[ˌpiː ˈdʒiː][ˌtuːˈtuː]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

[ɪts] [jɔːz] — [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['betə(r)] [weɪ] [ɒv; əv] ['lɪvɪŋ] !
It's YOURS — for a better way of living !
它是 你的 — 为了 一个 更好的 方式 的 活的 !

这是属于你的——为了更美好的生活!

[ðeəz; ðəz] ['meni] [ə; eɪ] [triːt] [ɪn][stɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [njuː] [ˌfridʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] —

There's	many	a	treat	in	store	for	you	with	your	new	Frigidaire	refrigerator	—
有	许多	一个	对待	在	店铺	为了	你	和	你的	新的	弗里吉戴尔	冰箱	—

[njuː] [kən'viːnjənsɪs] — [njuː] [ɪ'kɒnəmi] — [njuː] ['bjuːti] — [ænd; ənd][ə; eɪ] [njuː] ['fiːlɪŋ] [ɒv; əv] ['kʌmfət]

new	conveniences	—	new	economy	—	new	beauty	—	and	a	new	feeling	of	comfort
新的	便利设施	—	新的	经济	—	新的	美丽	—	和	一个	新的	感觉	的	舒适

[ɪn] ['nəʊɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] [kept] ['seɪfli] .

in	knowing	your	foods	are	being	kept	safely	.
在	会心	你的	食物	是	存在	保留	安全	.

您的全新 Frigidaire 冰箱将为您带来诸多惊喜——全新的便利——全新的节能——全新的美观——以及让您安心享受食物安全保存的全新感受。

[juː; jʊ][kæn; kən][ɪn'dʒɔɪ][ɔːl] [ðiːz] [əd'væntɪdʒ] [wɪð] [ðə; ði] ['nɒlɪdʒ] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [jɔːz]

You	can	enjoy	all	these	advantages	with	the	knowledge	that	they	are	yours
你	能	享受	全部	这些	优势	和	这	知识	那	他们	是	你的

[fɔː(r); fə(r)] [j'iəz] [tuː; tə] [kʌm] ,

for	years	to	come	,
为了	年	到	来	,

您可以尽情享受这些优势，而且这些优势将在未来多年一直属于您。

[fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [bækt] [baɪ] [tuː] [greɪt] [nems] — [ˌfridʒi'dɛə] ,

for	your	Frigidaire	refrigerator	is	backed	by	two	great	names	—	FRIGIDAIRE	,
为了	你的	弗里吉戴尔	冰箱	是	支持的	经过	二	伟大的	姓名	—	弗里吉戴尔	,

[ˌpaɪə'nɪə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ˌmænju'fæktʃərə(r)] ,

pioneer	refrigerator	manufacturer	,
先锋	冰箱	制造商	,

您的 Frigidaire 冰箱背后有两大知名品牌的支持——FRIGIDAIRE，冰箱制造先驱；

[ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz] , [wɜːld] - ['feɪməs] [dɪ'zaɪn] [ænd; ənd] [mæs] [prə'dʌkʃ(ə)n] [ˌɔːgənaɪ'zeɪʃn] .

and	GENERAL	MOTORS	,	world	-	famous	design	and	mass	production	organization	.
和	一般的	电机	,	世界	-	著名的	设计	和	大量的	生产	组织	.

以及世界知名的设计和大规模生产组织通用汽车公司。

[mɔː(r)][ðæn; ðən][naɪn] ['mɪljən] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] ['juːnɪts] [ɔːl'redi] [bɪlt] [gɪv] [juː; jʊ][ðə; ði] ['ædɪd] [ə'ʃʊərəns]

More	than	9	million	refrigerating	units	already	built	give	you	the	added	assurance
更多的	比	9	百万	冷藏	单位	已经	建造	给	你	这	额外	保证

[ðæt] [juː; jʊ][hæv; həv] ['pɜːrtʃəst] [ðə; ði]['faɪnɪst][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['mʌni] [kæn; kən] [baɪ] .

that	you	have	purchased	the	finest	refrigerator	money	can	buy	.
那	你	有	购买	这	最好的	冰箱	钱	能	买	.

超过900万台已建成的制冷设备，让您更有信心购买到市面上最好的冰箱。

[ðɪs] ['bʊklət] [hæz; həz] [biːn] [prɪ'peəd] [tuː; tə][help][juː; jʊ][get][ðə; ði][məʊst] ['benɪfɪt] [frɒm; frəm]

This	booklet	has	been	prepared	to	help	you	get	the	most	benefit	from
这	小册子	有	到过	准备	到	帮助	你	得到	这	最多	益处	从

[jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

your	Frigidaire	refrigerator	.
你的	弗里吉戴尔	冰箱	.

本手册旨在帮助您充分利用您的 Frigidaire 冰箱。

[wiː; wi][həʊp][juː; jʊ] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði][taɪm][tuː; tə] [riːd] [ðɪs] [bʊk] [kəm'pliːtli] .

We	hope	you	will	take	the	time	to	read	this	book	completely	.
我们	希望	你	将要	拿	这	时间	到	读	这	书	完全地	.

我们希望您能抽出时间完整地阅读这本书。

[ðen] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]['hændi][fɔː(r); fə(r)] ['refrəns] [tuː; tə]['ɑːnsə(r)][ðə; ði] ['kwestʃənz] [ðæt] [meɪ] [ə'kɜː(r)][tuː; tə]

Then	keep	it	handy	for	reference	to	answer	the	questions	that	may	occur	to
然后	保持	它	便利	为了	参考	到	回答	这	问题	那	可能	发生	到

[juː; jʊ][frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] .

you	from	time	to	time	.
你	从	时间	到	时间	.

然后将其放在手边，以便随时查阅，解答你可能不时想到的问题。

['kɒpiraɪt] - [ˌfrɪdʒi'deə] [dɪ'vɪʒ(ə)n]['dʒen(ə)rəl][m'əʊtəz] [ˌkɔ:pə'reɪʃ(ə)n]

Copyright	1947	Frigidaire	Division	General	Motors	Corporation
版权	-	弗里吉戴尔	分配	一般的	电机	公司

版权所有 1947 年 弗里吉戴尔事业部 通用汽车公司

['deɪtn] , [əʊ'haɪəʊ] (-)

Dayton	,	Ohio	(	1621	)
代顿	,	俄亥俄州	(	-	)

俄亥俄州代顿（1621 年）

[[ˌpi: 'dʒi:][θri:]]

[	Pg	3	]
[	页	3	]

[第3页]

[weə(r)] [tu:; tə][faɪnd] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]

Where	to	find	information
在哪里	到	寻找	信息

哪里可以找到信息

[kəʊld] - [kən'trəʊl]

Cold	-	Control
寒冷的	-	控制

冷控

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tu:; tə][ə'dʒʌst] , [peɪdʒ][fɔ:r]

How	and	when	to	adjust	,	Page	4
如何	和	什么时候	到	调整	,	页	4

如何以及何时进行调整，第 4 页

[aɪs] [treɪz]

Ice	Trays
冰	托盘

冰格

[haʊ] [tu:; tə][ju:z] , [peɪdʒ][naɪn]

How	to	use	,	Page	9
如何	到	使用	,	页	9

使用方法，第9页

['su:pə(r)] - ['fri:zə(r)]

Super	-	Freezer
极好的	-	冰箱

超级冷冻机

[haʊ] [tu:; tə] [fri:z] [fu:dz] [ænd; ənd][stɔ:(r)]['frəʊz(ə)n] [fu:dz] , [peɪdʒ][eit]

How	to	freeze	foods	and	store	frozen	foods	,	Page	8
如何	到	冻结	食物	和	店铺	冷冻	食物	,	页	8

如何冷冻食物和储存冷冻食物，第8页

[haʊ] [tu:; tə] [di:'frɒst] , [peɪdʒ][faɪv]

How	to	defrost	,	Page	5
如何	到	解冻	,	页	5

如何解冻，第5页

[mi:t] - ['tendə(r)]

Meat	-	Tender
肉	-	投标

肉质鲜嫩

[haʊ] [tu:; tə] [ki:p] [mi:t] , [peɪdʒ]['sɛvən]

How	to	keep	meat	,	Page	7
如何	到	保持	肉	,	页	7

如何保存肉类，第7页

[kəʊld] ['stɔːrɪdʒ] [treɪ]

Cold	Storage	Tray
寒冷的	贮存	托盘

冷藏托盘

[haʊ] [tuː; tə][juːz][fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪdʒ] , [peɪdʒ]['sɛvən]

How	to	use	for	storage	,	Page	7
如何	到	使用	为了	贮存	,	页	7

存储使用方法，第7页

[haʊ] [tuː; tə][juːz][fɔː(r); fə(r)] [diː'frɒstɪŋ] , [peɪdʒ][faɪv]

How	to	use	for	defrosting	,	Page	5
如何	到	使用	为了	解冻	,	页	5

解冻方法，第5页

['haɪdreɪtə(r)]

Hydrator
补水器

补水器

[wɒt] [tuː; tə] [kiːp] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [peɪdʒ]['sɛvən]

What	to	keep	in	it	,	Page	7
什么	到	保持	在	它	,	页	7

里面应该放些什么，第7页

['miːtə(r)] - ['maɪzə(r)]

Meter	-	Miser
仪表	-	吝啬鬼

计量器

[wɒt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ænd; ənd] [dʌz] , [peɪdʒ] -

What	it	is	and	does	,	Page	10
什么	它	是	和	做	,	页	-

它是什么以及它的作用，第10页

['ʌðə(r)] ['helpf(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɪn'kluːdɪd][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət]

Other	helpful	information	included	in	this	booklet
其他	有帮助	信息	包括	在	这	小册子

本手册还包含其他有用的信息

[veɪ'keɪʃ(ə)n] — [wɒt] [tuː; tə][duː; də] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wen] [juː; jʊ][gəʊ][ɒn][veɪ'keɪʃ(ə)n][peɪdʒ]

Vacation	—	What	to	do	with	your	refrigerator	when	you	go	on	vacation	Page
假期	—	什么	到	做	和	你的	冰箱	什么时候	你	去	在	假期	页

[fɔːr]

4
4

度假——度假时如何处理冰箱 第4页

[fuːd] ['stɔːrɪdʒ] — [wɒt] [tuː; tə] [kiːp] [ænd; ənd] [weə(r)] [peɪdʒ]['sɛvən]

Food	Storage	—	What	to	keep	and	where	Page	7
食物	贮存	—	什么	到	保持	和	在哪里	页	7

食物储存——储存什么以及储存在哪里 第7页

['kliːnɪŋ] [jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][peɪdʒ] -

Cleaning	Your	Refrigerator	Page	10
打扫	你的	冰箱	页	-

清洁冰箱 第10页

['muːvɪŋ] — [haʊ] [tuː; tə][prɪ'peə(r)][jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [muːv] [peɪdʒ] -

Moving	—	How	to	prepare	your	refrigerator	if	you	move	Page	10
移动	—	如何	到	准备	你的	冰箱	如果	你	移动	页	-

搬家——搬家前如何准备冰箱 第10页

['pleɪsmənt] — [tɪps] [ɒn][ðə; ði] [best] [pleɪs] [tu:; tə] [pʊt] [jɔ:(r); jə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [peɪdʒ] -

Placement	**—**	**Tips**	**on**	**the**	**best**	**place**	**to**	**put**	**your**	**refrigerator**	**Page**	**10**
放置	—	尖端	在	这	最好的	地方	到	放	你的	冰箱	页	-

摆放位置——冰箱最佳摆放位置小贴士 第10页

['resəpɪz] — ['frəʊz(ə)n] ['sælədz] [peɪdʒ] -

Recipes	**—**	**Frozen**	**Salads**	**Page**	**12**
食谱	—	冷冻	沙拉	页	-

食谱——冷冻沙拉 第12页

— [dɪ'zɜ:ts] [peɪdʒ] -

—	**Desserts**	**Page**	**14**
—	甜点	页	-

—甜点 第14页

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [faɪv] - [jɪə(r)] [prə'tekʃ(ə)n] [plæn] [peɪdʒ] -

Frigidaire	**5**	**-**	**year**	**Protection**	**Plan**	**Page**	**23**
弗里吉戴尔	5	-	年	保护	计划	页	-

Frigidaire 五年保护计划 第23页

[ɪm'pɔ:t(ə)nt] :

IMPORTANT	**:**
重要的	:

重要的:

[ðə; ði] [ɪˌlʌs'treɪʃən] [ʃəʊn] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [meɪ] [nɒt] [bi:; bi] [ɒv; əv] [jɔ:(r); jə(r)] ['mɒd(ə)l] [ˌfrɪdʒi'dɛə]

The	**illustrations**	**shown**	**in**	**this**	**book**	**may**	**not**	**be**	**of**	**your**	**model**	**Frigidaire**
这	插图	所示	在	这	书	可能	不是	是	的	你的	模型	弗里吉戴尔

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

refrigerator	**.**
冰箱	.

本书中的插图可能与您的 Frigidaire 冰箱型号不符。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃənz] [kən'teɪnd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [ə'plaɪ] [tu:; tə] [ðə; ði] ['mɒd(ə)l] [ju:; jʊ] [hæv; həv] .

However	**,**	**the**	**instructions**	**contained**	**in**	**this**	**book**	**apply**	**to**	**the**	**model**	**you**	**have**	**.**
然而	,	这	指示	包含	在	这	书	申请	到	这	模型	你	有	.

但是，本书中的说明适用于您所拥有的型号。

[[ˌpi: 'dʒi:] [fɔ:r]]

[	**Pg**	**4**	**]**
[	页	4	]

[第4页]

[haʊ] [tu:; tə] [ju:z] [ðə; ði] [kəʊld] - [kən'trəʊl]

How	**to**	**use**	**the**	**COLD**	**-**	**CONTROL**
如何	到	使用	这	寒冷的	-	控制

如何使用 COLD-CONTROL

['ʌndə(r)] ['nɔ:m(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] ,

Under	**normal**	**conditions**	**,**
在下面	普通的	状况	,

正常情况下,

[jɔ:(r); jə(r)] [ˌfrɪdʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪl] [ˌɔ:tə'mætɪkli] [prə'vaɪd] [ðə; ði] [raɪt] ['temprətʃə(r)] [fɔ:(r); fə(r)]

your	**Frigidaire**	**refrigerator**	**will**	**automatically**	**provide**	**the**	**right**	**temperature**	**for**
你的	弗里吉戴尔	冰箱	将要	自动地	提供	这	正确的	温度	为了

['ki:pɪŋ] [fu:dz] [gʊd] [tu:; tə] [i:t] .

keeping	**foods**	**good**	**to**	**eat**	**.**
保持	食物	好的	到	吃	.

您的Frigidaire冰箱会自动提供合适的温度，以保持食物的新鲜度。

[haʊ'evə(r)] , [fɔ:(r); fə(r)]['speʃ(ə)l] [p'ɜ:pəsɪz] , ['temprətʃər] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)]['ləʊə(r)][ðæn; ðən]['nɔ:m(ə)l]

However	,	for	special	purposes	,	temperatures	which	are	lower	than	normal
然而	,	为了	特别的	目的	,	温度	哪个	是	降低	比	普通的

[meɪ] [bi:; bi] [rɪ'kwaɪəd] .

may	be	required	.
可能	是	必需的	.

但是，出于特殊目的，可能需要低于正常温度的温度。

[ði:z] [ɑ:(r); ə(r)] [dɪ'skraɪbd] [bɪ'ləʊ] .

These	are	described	below	.
这些	是	描述	以下	.

具体描述如下。

[ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ɪz][ləʊ'keɪtɪd][æt; ət][ðə; ði]['ʌpə(r)] [raɪt] [hænd]['kɔ:nə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fu:d]

The	Cold	-	Control	is	located	at	the	upper	right	hand	corner	of	the	food
这	寒冷的	-	控制	是	位于	在	这	上	正确的	手	角落	的	这	食物

[kəm'pɑ:tmənt] .

compartment	.
隔间	.

冷藏控制装置位于食物隔间的右上角。

[tu:; tə] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['setɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl] , ['sɪmpli] [tɜ:n] [tə'wɔ:dz] [ju:; jʊ][fɔ:(r); fə(r)]

To	change	the	setting	of	the	Cold	-	Control	,	simply	turn	towards	you	for
到	改变	这	环境	的	这	寒冷的	-	控制	,	简单地	转动	向	你	为了

['kəʊldə(r)] ['temprətʃər] ,

colder	temperatures	,
更冷	温度	,

要改变冷控设置，只需将旋钮转向自己即可获得更低的温度。

[ə'weɪ] [frɒm; frəm][ju:; jʊ][fɔ:(r); fə(r)]['wɔ:mə(r)] ['temprətʃər] .

away	from	you	for	warmer	temperatures	.
离开	从	你	为了	更温暖	温度	.

为了更温暖的气温，远离你。

[fɔ:(r); fə(r)]['nɔ:m(ə)l][ju:z] — [li:v] [ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ɒn]['nʌmbə(r)] “ [wʌn] ” .

For	normal	use	—	Leave	the	Cold	-	Control	on	Number	“	1	”	.
为了	普通的	使用	—	离开	这	寒冷的	-	控制	在	数字	“	1	”	.

正常使用时——将冷控旋钮调至“1”档。

['i:v(ə)n][ɪn][hɒt] ['sʌmə(r)] ['weðə(r)] [ðɪs] ['setɪŋ] [wɪl] [bi:; bi][ˌsætɪs'fæktəri][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][jɔ:(r); jə(r)]

Even	in	hot	summer	weather	this	setting	will	be	satisfactory	because	your
甚至	在	热的	夏天	天气	这	环境	将要	是	令人满意的	因为	你的

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˌɔ:tə'mætɪkli] [ə'dʒʌsts][ɪt'self][fɔ:(r); fə(r)]['tʃeɪndʒɪz][ɪn] ['kɪtʃɪn] ['temprətʃər]

Frigidaire	refrigerator	automatically	adjusts	itself	for	changes	in	kitchen	temperatures
弗里吉戴尔	冰箱	自动地	调整	本身	为了	变化	在	厨房	温度

.

:

.

即使在炎热的夏季，这种设置也能令人满意，因为您的 Frigidaire 冰箱会自动调节以适应厨房温度的变化。

[fɔ:(r); fə(r)][fɑ:st][aɪs] ['fri:zɪŋ] — [set][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ɒn]['nʌmbə(r)] “ ['sɛvən] ” .

For	fast	ice	freezing	—	Set	the	Cold	-	Control	on	Number	“	7	”	.
为了	快速地	冰	冷冻	—	放	这	寒冷的	-	控制	在	数字	“	7	”	.

要快速冷冻冰块——将冷控旋钮调至数字“7”。

[ðɪs] [prə'vaɪdz][fɑ:st] ['fri:zɪŋ] .

This	provides	fast	freezing	.
这	提供	快速地	冷冻	.

这样可以快速冷冻。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][aɪs][hæz; həz]['frəʊz(ə)n] , [tɜːn] [ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl] [bæk] [tuː; tə][ɪts]['nɔːm(ə)l] ['setɪŋ] .

After	the	ice	has	frozen	,	turn	the	Cold	-	Control	back	to	its	normal	setting	.
后	这	冰	有	冷冻	,	转动	这	寒冷的	-	控制	后退	到	它是	普通的	环境	.

冰块冻结后，将冷控装置调回正常设置。

[fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] [dɪ'zɜːts] , ['sælədz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [fuːdz] — [set][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ɒn]

For	freezing	desserts	,	salads	and	other	foods	—	Set	the	Cold	-	Control	on
为了	冷冻	甜点	,	沙拉	和	其他	食物	—	放	这	寒冷的	-	控制	在

['nʌmbə(r)] “ ['sɛvən] ,

Number	“	7	,
数字	“	7	,

冷冻甜点、沙拉和其他食物时——将冷藏控制旋钮调至数字“7”，

” [ʌn'tɪl] [dɪ'zɜːt] [ɔː(r)]['sæləd][hæz; həz]['frəʊz(ə)n][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] [kən'sɪstənsi] .

”	until	dessert	or	salad	has	frozen	to	the	desired	consistency	.
”	直到	甜点	或者	沙拉	有	冷冻	到	这	想要的	一致性	.

直到甜点或沙拉冻至所需的稠度。

[ðen] [tɜːn] [bæk] [tuː; tə]['nʌmbə(r)] “ [θriː] ” [ɔː(r)] “ [fɔːr] .

Then	turn	back	to	Number	“	3	”	or	“	4	.
然后	转动	后退	到	数字	“	3	”	或者	“	4	.

然后返回到第“3”或“4”题。

” [ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] .

”	This	will	keep	it	at	the	proper	temperature	.
”	这	将要	保持	它	在	这	恰当的	温度	.

这样可以保持合适的温度。

['pækɪdʒ] [fuːdz] [tuː; tə][biː; bi]['frəʊz(ə)n] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [sə'dʒestʃənz] [ɒn][peɪdʒ][eit] .

Package	foods	to	be	frozen	according	to	suggestions	on	page	8	.
包裹	食物	到	是	冷冻	根据	到	建议	在	页	8	.

根据第 8 页的建议，将需要冷冻的食物进行包装。

[fɔː(r); fə(r)] ['kiːpɪŋ] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] — [wen] [juː; jʊ] [kiːp] [kə'mɜːʃəli] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] [ɔː(r)]

For	keeping	frozen	foods	—	When	you	keep	commercially	frozen	foods	or
为了	保持	冷冻	食物	—	什么时候	你	保持	商业上	冷冻	食物	或者

[kə'mɜːʃ(ə)l] [aɪs] [kriːm] [ɪn][ðə; ði]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] ,

commercial	ice	cream	in	the	Super	-	Freezer	,
商业的	冰	奶油	在	这	极好的	-	冰箱	,

用于保存冷冻食品——当您将市售冷冻食品或市售冰淇淋保存在超级冷冻柜中时，

[liːv] [ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ɒn]['nʌmbə(r)] “ [θriː] ” [ɔː(r)] “ [fɔːr] ” [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz][ðə; ði] [fuːdz]

leave	the	Cold	-	Control	on	Number	“	3	”	or	“	4	”	as	long	as	the	foods
离开	这	寒冷的	-	控制	在	数字	“	3	”	或者	“	4	”	作为	长的	作为	这	食物

[ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kept] ['frəʊz(ə)n] .

are	to	be	kept	frozen	.
是	到	是	保留	冷冻	.

只要食物要保持冷冻状态，就把冷藏控制旋钮调到“3”或“4”档。

[tuː; tə] [θɔː] [fuːdz] , [pleɪs] ['pækɪdʒɪz] [ɒn][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [fuːd] [kəm'pɑːtmənt] [ʃelvz] [fɔː(r); fə(r)] -

To	thaw	foods	,	place	packages	on	one	of	the	food	compartment	shelves	for	24
到	解冻	食物	,	地方	包裹	在	一	的	这	食物	隔间	货架	为了	-

[tuː; tə] - ['aʊəz] .

to	48	hours	.
到	-	小时	.

要解冻食物，请将包装放在食物隔间的架子上 24 至 48 小时。

[rɪ'muːv] [ɪn'taɪəli] [frɒm; frəm][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)][fɑːst] ['θɔːɪŋ] .

Remove	entirely	from	the	refrigerator	for	fast	thawing	.
消除	完全	从	这	冰箱	为了	快速地	解冻	.

为了快速解冻，请将整个样品从冰箱中取出。

[veɪ'keɪʃ(ə)n] ['setɪŋ] — [wen] [jʊr; jər] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [həʊm] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [deɪz]

Vacation	**Setting**	**—**	**When**	**you're**	**away**	**from**	**home**	**for**	**a**	**number**	**of**	**days**
假期	环境	—	什么时候	你是	离开	从	家	为了	一个	数字	的	天

[ænd; ənd] [fu:dz] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [jɔ:(r); jə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,

and	**foods**	**are**	**to**	**remain**	**in**	**your**	**refrigerator**	**,**
和	食物	是	到	保持	在	你的	冰箱	,

度假场景——当你离家数日，食物需要放在冰箱里时，

[set] [ðə; ði] [kən'trəʊl] [ɒn] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪ'kɒnəmi] [pə'zɪʃnz] “ [ə; eɪ] , ”

set	**the**	**control**	**on**	**one**	**of**	**the**	**economy**	**positions**	**“**	**A**	**,**	**”**
放	这	控制	在	一	的	这	经济	职位	“	一个	,	”

将控制权设置在其中一个经济头寸“A”上，

“ [bi:] ,

“	**B**	**,**
“	B	,

“B，

” [ɔ:(r)] “ [si:] . ” [ðɪs] [wɪl] [meɪn'teɪn] [ə; eɪ] [ˌsætɪs'fæktəri] ['temprətʃə(r)] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] ['kæbɪnət] [dɔ:(r)]

”	**or**	**“**	**C**	**.**	**”**	**This**	**will**	**maintain**	**a**	**satisfactory**	**temperature**	**because**	**the**	**cabinet**	**door**
”	或者	“	C	.	”	这	将要	维持	一个	令人满意的	温度	因为	这	内阁	门

[wɪl] [nɒt] [bi:; bi] ['əʊpənd] ,

will	**not**	**be**	**opened**	**,**
将要	不是	是	打开	,

或“C”。这样可以保持合适的温度，因为柜门不会打开。

[ænd; ənd] [nəʊ] [wɔ:m] [fu:dz] [wɪl] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] [fu:d] [kəm'pɑ:tmənt] .

and	**no**	**warm**	**foods**	**will**	**be**	**placed**	**in**	**the**	**food**	**compartment**	**.**
和	不	温暖的	食物	将要	是	放置	在	这	食物	隔间	.

食物舱内不得放置任何热食。

[ɪf] [nəʊ] [fu:dz] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ɪ'lektrɪk(ə)l] [kɔ:d]

If	**no**	**foods**	**are**	**to**	**remain**	**in**	**the**	**refrigerator**	**,**	**remove**	**the**	**electrical**	**cord**
如果	不	食物	是	到	保持	在	这	冰箱	,	消除	这	电气	绳索

[frɒm; frəm] [ðə; ði] ['aʊtlet] ,

from	**the**	**outlet**	**,**
从	这	出路	,

如果冰箱里不存放任何食物，请将电源线从插座上拔下。

[rɪ'mu:v] [ɔ:l] [fu:dz] [ænd; ənd] [aɪs] [treɪz] , [ænd; ənd] [li:v] [dɔ:(r)] ['əʊpən] .

remove	**all**	**foods**	**and**	**ice**	**trays**	**,**	**and**	**leave**	**door**	**open**	**.**
消除	全部	食物	和	冰	托盘	,	和	离开	门	打开	.

取出所有食物和冰格，并将门敞开。

[ðɪs] [ə'laʊz] [fu:d] [kəm'pɑ:tmənt] [tu:; tə] [eə(r)] [aʊt] .

This	**allows**	**food**	**compartment**	**to**	**air**	**out**	**.**
这	允许	食物	隔间	到	空气	出去	.

这样可以让食物隔间通风。

[[ˌpi: 'dʒi:] [faɪv]]

[	**Pg**	**5**	**]**
[	页	5	]

[第5页]

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tu:; tə] [di:'frɒst]

How	**and**	**when**	**to**	**DEFROST**
如何	和	什么时候	到	解冻

如何以及何时解冻

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['nɔ:m(ə)l] [fɔ:(r); fə(r)] [frɒst] [tu:; tə] [bɪld] [ʌp] [ɒn] [ðə; ði] ['su:pə(r)] - ['fri:zə(r)] .

It	**is**	**normal**	**for**	**frost**	**to**	**build**	**up**	**on**	**the**	**Super**	**-**	**Freezer**	**.**
它	是	普通的	为了	霜	到	建造	向上	在	这	极好的	-	冰箱	.

超级冷冻柜表面结霜是正常现象。

[ðɪs] ['kʌmz] [frɒm; frəm] ['mɔɪstʃə(r)] [ɪn][ðə; ði][eə(r)] [ðæt] ['entəz] [ðə; ði] [fu:d] [kəm'pɑ:tmənt] [wen] [ðə; ði]

This	comes	from	moisture	in	the	air	that	enters	the	food	compartment	when	the
这	来	从	水分	在	这	空气	那	进入	这	食物	隔间	什么时候	这

[dɔ:(r)][ɪz]['əʊpənd] .

door	is	opened	.
门	是	打开	.

这是由于门打开时空气中的水分进入食物储存空间造成的。

[wen] [ðɪs] ['mɔɪstʃə(r)] [straɪks] [ðə; ði][kəʊld] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['su:pə(r)] - ['fri:zə(r)] , [ˌaɪ 'ti:] [tɜ:nz] [tu:; tə]

When	this	moisture	strikes	the	cold	surface	of	the	Super	-	Freezer	,	it	turns	to
什么时候	这	水分	罢工	这	寒冷的	表面	的	这	极好的	-	冰箱	,	它	转弯	到

[frɒst] .

frost	.
霜	.

当这些水分接触到超级冷冻柜的冰冷表面时，就会结霜。

[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [frɒst] [ˌpɪəri'ɒdɪkli] [ki:ps] ['ɒpəreɪtɪŋ] [kɒsts] [ləʊ] .

Removing	the	frost	periodically	keeps	operating	costs	low	.
移除	这	霜	定期	保持	操作	成本	低的	.

定期除霜可以降低运营成本。

[wen] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [frɒst] — [ðə; ði] [spi:d] [wɪð] [wɪtʃ] [frɒst] [bɪldz] [ʌp] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði]

When	to	remove	frost	—	The	speed	with	which	frost	builds	up	depends	upon	the
什么时候	到	消除	霜	—	这	速度	和	哪个	霜	建造	向上	取决于	之上	这

[ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɔɪstʃə(r)] [ɪn][ðə; ði][eə(r)][ænd; ənd] [haʊ] ['meni] [taɪmz] [ju:; jʊ]['əʊpən][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

amount	of	moisture	in	the	air	and	how	many	times	you	open	the	refrigerator
数量	的	水分	在	这	空气	和	如何	许多	时代	你	打开	这	冰箱

[dɔ:(r)] .

door	.
门	.

何时除霜——霜的形成速度取决于空气中的水分含量以及你打开冰箱门的次数。

[wen] [ðə; ði] [frɒst] [bɪldz] [ʌp][tu:; tə][ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] , [ɔ:(r)][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə; eɪ]['pens(ə)l] ,

When	the	frost	builds	up	to	about	¼	inch	,	or	the	thickness	of	a	pencil	,
什么时候	这	霜	建造	向上	到	关于	¼	英寸	,	或者	这	厚度	的	一个	铅笔	,

当霜层厚度达到约 1/4 英寸，也就是铅笔粗细时，

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['meθədz] [bɪ'ləʊ] .

it	should	be	removed	by	one	of	the	methods	below	.
它	应该	是	已移除	经过	一	的	这	方法	以下	.

应该使用以下方法之一将其移除。

[di:'frɒst] [ðə; ði] [fɑ:st] [wei] [wen] ['stɔ:rɪŋ] ['frəʊz(ə)n] [fu:dz]

Defrost	the	FAST	way	when	storing	frozen	foods
解冻	这	快速地	方式	什么时候	存储	冷冻	食物

冷冻食品储存时，请用快速解冻法解冻。

[wen] [ju:; jʊ][ɑ:(r); ə(r)] ['ki:pɪŋ] ['frəʊz(ə)n] [fu:dz] ,

When	you	are	keeping	frozen	foods	,
什么时候	你	是	保持	冷冻	食物	,

当你储存冷冻食品时，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt][tu:; tə][di:'frɒst][æz; əz]['ræpɪdli][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][səʊ] [ðæt] ['frəʊz(ə)n] [fu:dz] [kæn; kən]

it	is	important	to	defrost	as	rapidly	as	possible	so	that	frozen	foods	can
它	是	重要的	到	解冻	作为	快速	作为	可能的	所以	那	冷冻	食物	能

[bi:; bi] [rɪ'tɜ:nd] [tu:; tə][ðə; ði]['su:pə(r)] - ['fri:zə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] [ðeɪ] [hæv; həv][hæd; həd][ə; eɪ] [tʃɑ:ns] [tu:; tə]

be	returned	to	the	Super	-	Freezer	before	they	have	had	a	chance	to
是	返回	到	这	极好的	-	冰箱	前	他们	有	有	一个	机会	到

[θɔ:] [aʊt] .

thaw	out	.
解冻	出去	.

必须尽快解冻，以便冷冻食品在有机会解冻之前可以放回超级冷冻柜。

[prə'siːd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : [wʌn] .

Proceed	**as**	**follows**	**:**	**1**	**.**
继续	作为	跟随	:	1	.

按以下步骤进行：1.

[rɪ'muːv] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] [frɒm; frəm]['friːzə(r)][ænd; ənd] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ɒv; əv]

Remove	**frozen**	**foods**	**from**	**freezer**	**and**	**wrap**	**them**	**in**	**several**	**thicknesses**	**of**
消除	冷冻	食物	从	冰箱	和	裹	他们	在	一些	厚度	的

['njuːzpeɪpə(r)] .

newspaper	**.**
报纸	.

从冰箱里取出冷冻食品，用几层报纸包裹起来。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][sʌm; səm] [kuːl] [spɒt][ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] . [ˌtuː'tuː] .

Place	**them**	**in**	**some**	**cool**	**spot**	**in**	**the**	**kitchen**	**.**	**2**	**.**
地方	他们	在	一些	凉爽的	点	在	这	厨房	.	2	.

1. 把它们放在厨房里比较阴凉的地方。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [treɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['friːzə(r)] .

Remove	**all**	**trays**	**from**	**the**	**freezer**	**.**
消除	全部	托盘	从	这	冰箱	.

从冰箱冷冻室取出所有托盘。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [fuːdz] [frɒm; frəm][kəʊld] ['stɔːrɪdʒ] [treɪ] [ləʊ'keɪtɪd] [bɪ'niːθ] [ðə; ði]['friːzə(r)] . [θriː] .

Remove	**all**	**foods**	**from**	**Cold**	**Storage**	**Tray**	**located**	**beneath**	**the**	**freezer**	**.**	**3**	**.**
消除	全部	食物	从	寒冷的	贮存	托盘	位于	下面	这	冰箱	.	3	.

3. 将冷冻柜下方冷藏托盘中的所有食物取出。

[tɜːn] [ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][tuː; tə] “ [ɒf] ” . [fɔːr] .

Turn	**the**	**Cold**	**-**	**Control**	**to**	**“**	**Off**	**”**	**.**	**4**	**.**
转动	这	寒冷的	-	控制	到	“	离开	”	.	4	.

将冷控装置调至“关闭”位置。4.

[pleɪs] [ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['friːzə(r)] .

Place	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**in**	**the**	**freezer**	**.**
地方	一个	平底锅	的	热的	水	在	这	冰箱	.

在冰箱冷冻室里放一盘热水。

[æn; ən][aɪs] [treɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] [bʌt; bət][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi]

An	**ice**	**tray**	**may**	**be**	**used**	**for**	**this**	**purpose**	**but**	**the**	**water**	**should**	**then**	**be**
一个	冰	托盘	可能	是	用过的	为了	这	目的	但	这	水	应该	然后	是

[wɔːm] [nɒt] [hɒt] [æz; əz][hɒt]['wɔːtə(r)] [meɪ] ['dæmɪdʒ][ðə; ði] [wækst] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [treɪz] . [faɪv] .

warm	**not**	**HOT**	**as**	**hot**	**water**	**may**	**damage**	**the**	**waxed**	**surface**	**of**	**the**	**trays**	**.**	**5**	**.**
温暖的	不是	热的	作为	热的	水	可能	损害	这	打蜡	表面	的	这	托盘	.	5	.

可以使用冰格来达到这个目的，但水应该是温的，而不是热水，因为热水可能会损坏冰格的蜡面。5.

[æz; əz][ðə; ði][frɒst] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [melt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [drɒp]['ɪntuː][ðə; ði][kəʊld] ['stɔːrɪdʒ] [treɪ] .

As	**the**	**frost**	**begins**	**to**	**melt**	**,**	**it**	**will**	**drop**	**into**	**the**	**Cold**	**Storage**	**Tray**	**.**
作为	这	霜	开始	到	熔化	,	它	将要	降低	进入	这	寒冷的	贮存	托盘	.

当霜开始融化时，它会落入冷藏托盘中。

[duː; də] [nɒt] [juːz] ['eni] [ʃɑːp] ['ɪnstrəmənt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [frɒst] . [sɪks] .

DO	**NOT**	**USE**	**ANY**	**SHARP**	**INSTRUMENT**	**TO**	**REMOVE**	**FROST**	**.**	**6**	**.**
做	不是	使用	任何	锋利的	乐器	到	消除	霜	.	6	.

6. 请勿使用任何尖锐工具去除霜冻。

[wen] [ɔːl] [frɒst] [hæz; həz] ['meltɪd] [ænd; ənd][hæz; həz] [biːn] [dɪ'spəʊzd] [ɒv; əv] , [ˌriː'set][ðə; ði][kəʊld] -

When	**all**	**frost**	**has**	**melted**	**and**	**has**	**been**	**disposed**	**of**	**,**	**reset**	**the**	**Cold**	**-**
什么时候全部	霜	有	融化	和	有	到过	处置	的	,	重置	这	寒冷的	-	

[kən'trəʊl][tuː; tə] “ [fɔːr] ” ,

Control	**to**	**“**	**4**	**”**	**,**
控制	到	“	4	”	,

当所有霜冻都融化并清除干净后，将冷控开关重置为“4”。

[wɒʃ] [ðə; ði][kəʊld] ['stɔːrɪdʒ] [treɪ] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [ɪn][pə'zɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [fuːdz] [tuː; tə]

wash	the	Cold	Storage	Tray	,	place	it	back	in	position	and	return	foods	to
洗	这	寒冷的	贮存	托盘	,	地方	它	后退	在	位置	和	返回	食物	到

['friːzə(r)] .

freezer	.
冰箱	.

清洗冷藏托盘，将其放回原位，然后将食物放回冰箱冷冻室。

['regjələ(r)] [diː'frɒstɪŋ]

Regular	Defrosting
常规的	解冻

常规解冻

[wen] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['biːɪŋ] [kept] [ɪn][ðə; ði]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] , [ðɪs] ['sləʊə] ['meθəd] [meɪ] [biː; bi]

When	foods	are	not	being	kept	in	the	Super	-	Freezer	,	this	slower	method	may	be
什么时候	食物	是	不是	存在	保留	在	这	极好的	-	冰箱	,	这	慢点	方法	可能	是

[juːst] : [wʌn] .

used	:	1	.
用过的	:	1	.

当食物不存放在超级冷冻柜中时，可以使用这种较慢的方法：1.

['fɒləʊ] [step] “ [ˌtuː'tuː] ” [ə'bʌv] . [ˌtuː'tuː] .

Follow	step	“	2	”	above	.	2	.
跟随	步	“	2	”	多于	.	2	.

按照上述步骤“2”操作。2.

[set][kəʊld] - [kən'trəʊl][tuː; tə] - [diː'frɒst] - [ænd; ənd] [liːv] [ɪn] [ðɪs] [pə'zɪʃ(ə)n] [ˌəʊvə'naɪt] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [ɔːl]

Set	Cold	-	Control	to	'	Defrost	'	and	leave	in	this	position	overnight	,	or	until	all
放	寒冷的	-	控制	到	-	解冻	-	和	离开	在	这	位置	过夜	,	或者	直到	全部

[frɒst] [hæz; həz] ['meltɪd] . [θriː] .

frost	has	melted	.	3	.
霜	有	融化	.	3	.

将制冷控制设置为“除霜”，并保持此状态过夜，或直到霜全部融化为止。3.

['fɒləʊ] [step] “ [sɪks] ” [ə'bʌv] .

Follow	step	“	6	”	above	.
跟随	步	“	6	”	多于	.

按照上面的步骤“6”操作。

[nəʊt] : [ðə; ði][best] [taɪm][tuː; tə] [kliːn] [jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['biːɪŋ] [,diː'frɔst] .

NOTE	:	The	best	time	to	clean	your	refrigerator	is	while	it	is	being	defrosted	.
笔记	:	这	最好的	时间	到	干净的	你的	冰箱	是	尽管	它	是	存在	解冻	.

注意：清洁冰箱的最佳时间是在冰箱除霜期间。

[siː] [peɪdʒ] - [fɔː(r); fə(r)] ['kliːnɪŋ] [ɪn'strʌkʃənz] .

See	page	10	for	cleaning	instructions	.
看	页	-	为了	打扫	指示	.

清洁说明请见第10页。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]

[	Pg	6	]
[	页	6	]

[第6页]

[ɪm'pɔːt(ə)nt] [nəʊt] : [nɒt] [ɔːl] ['fiːtʃəz] [ʃəʊn] [ɪn] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] [ə'bʌv] [ɑː(r); ə(r)][prə'vaɪdɪd][ɪn] ['evri]

Important	Note	:	Not	all	features	shown	in	illustration	above	are	provided	in	every
重要的	笔记	:	不是	全部	特征	所示	在	插图	多于	是	假如	在	每一个

['mɒd(ə)l] .

model	.
模型	.

重要提示：并非上图所示的所有功能在每个型号中都具备。

[[ˌpiː ˈdʒiː]['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

[haʊ] [ænd; ənd] [weə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [fuːdz]
How and Where to Keep Foods
如何 和 在哪里 到 保持 食物

食物的储存方法和地点

['frəʊz(ə)n] [fuːdz]
Frozen Foods
冷冻 食物

冷冻食品

[pleɪs] [ɪn]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] [də'rektli] [ɒn] ['friːzə(r)] [ʃelf] [ɔː(r)][ɪn] [miːt] - ['tendə(r)] .
Place in Super - Freezer directly on freezer shelf or in Meat - Tender .
地方 在 极好的 - 冰箱 直接地 在 冰箱 架子 或者 在 肉 - 投标 .

直接放在速冻柜的冷冻架上或放入肉冻盒中。

[siː] [peɪdʒ][eit][fɔː(r); fə(r)] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɒn] ['friːzɪŋ] [fuːdz] .
See page 8 for information on freezing foods .
看 页 8 为了 信息 在 冷冻 食物 .

有关食物冷冻的信息，请参见第 8 页。

[mɪlk] [ænd; ənd] [tɔːl] ['bɔtlz]
Milk and Tall Bottles
牛奶 和 高的 瓶子

牛奶和高瓶

[stɔː(r)][ɒn] [ʃelf] [ɒn]['aɪðə(r)][saɪd][ɒv; əv]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] .
Store on shelf on either side of Super - Freezer .
店铺 在 架子 在 任何一个 边 的 极好的 - 冰箱 .

请将物品存放在超级冷冻柜两侧的架子上。

[pʊt] [mɪlk] [ɪn][jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][æz; əz] [suːn] ['ɑːftə(r)] [dɪ'lɪvəri] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Put milk in your refrigerator as soon after delivery as possible .
放 牛奶 在 你的 冰箱 作为 很快 后 送货 作为 可能的 .

牛奶送达后应尽快放入冰箱。

[miːts] [ænd; ənd] ['pəʊltri]
Meats and Poultry
肉类 和 家禽

肉类和家禽

[miːts] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [tuː; tə][biː; bi] [kept] [mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] , [kiːp] [best] [wen]
Meats and Poultry to be kept more than a few days , keep best when
肉类 和 家禽 到 是 保留 更多的 比 一个 很少 天 , 保持 最好的 什么时候
['frəʊz(ə)n] .
frozen .
冷冻 .

肉类和家禽如果要保存几天以上，冷冻保存效果最佳。

[siː] [peɪdʒ][eit] .
See page 8 .
看 页 8 .

参见第8页。

['pəʊltri] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd] [drest] , [ðen] [pleɪst] [ɪn] [miːt] - ['tendə(r)] .
Poultry should be thoroughly washed and dressed , then placed in Meat - Tender .
家禽 应该 是 彻底 洗过 和 穿着 , 然后 放置 在 肉 - 投标 .

家禽应彻底清洗并处理干净，然后放入肉嫩剂中。

[sməʊkt] [miːts] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] - ['tendə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [tuː] [wiːks] .

Smoked	meats	may	be	kept	in	the	Meat	-	Tender	for	as	long	as	two	weeks	.
熏制	肉类	可能	是	保留	在	这	肉	-	投标	为了	作为	长的	作为	二	周	.

熏肉可以在保鲜机中保存长达两周。

[fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [kept] ['frəʊz(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] ['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] .

Fish	should	always	be	kept	frozen	in	the	Super	-	Freezer	.
鱼	应该	总是	是	保留	冷冻	在	这	极好的	-	冰箱	.

鱼应该始终冷冻保存在超低温冰箱中。

[miːts] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [tuː; tə] [biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)] [ʃɔːt] [pɪərɪədz] [meɪ] [biː; bi] [stɔː(r)d] [ɪn] [ðə; ði]

Meats	and	Poultry	to	be	kept	for	short	periods	may	be	stored	in	the
肉类	和	家禽	到	是	保留	为了	短的	时期	可能	是	存储	在	这

[kəʊld] ['stɔːrɪdʒ] [treɪ] .

Cold	Storage	Tray	.
寒冷的	贮存	托盘	.

短期保存的肉类和家禽可以存放在冷藏托盘中。

['regjələ(r)] [fuːdz]

Regular	Foods
常规的	食物

普通食品

['bʌtə(r)] , ['leftˌoʊvərz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [fuːdz] ['sʌbdʒɪkt] [tuː; tə] ['draɪɪŋ] [aʊt] ,

Butter	,	leftovers	and	other	foods	subject	to	drying	out	,
黄油	,	剩菜	和	其他	食物	主题	到	烘干	出去	,

黄油、剩菜剩饭和其他容易变干的食物，

[ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔː(r)d] [ɪn] ['kʌvəd] [kən'teɪnə(r)z] [ɒn] ['eni] [kən'viːniənt] [ʃelf] .

should	be	stored	in	covered	containers	on	any	convenient	shelf	.
应该	是	存储	在	涵盖	容器	在	任何	方便的	架子	.

应存放在带盖容器中，并置于任何方便取用的架子上。

[tʃiːz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ræpt] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ʃɔːt] - [taɪm] ['stɔːrɪdʒ] , [ɔː(r)] [ɪn]

Cheese	should	be	wrapped	in	waxed	paper	for	short	-	time	storage	,	or	in
奶酪	应该	是	包装	在	打蜡	纸	为了	短的	-	时间	贮存	,	或者	在

['mɔɪstʃə(r)] - ['veɪpə(r)] - [pruːf] [mə'tɪəriəl] [fɔː(r); fə(r)] [lɒŋgə(r)] ['stɔːrɪdʒ] .

moisture	-	vapor	-	proof	material	for	longer	storage	.
水分	-	汽	-	证明	材料	为了	更长	贮存	.

奶酪短期储存时应使用蜡纸包裹，长期储存时应使用防潮材料包裹。

[egz] [ʃʊd; ʃəd] ['nevə(r)] [biː; bi] [wɒʃt] [bɪ'fɔː(r)] ['pleɪsɪŋ] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [æz; əz] [ðɪs] [rɪ'muːvz] [ðeə(r)]

Eggs	should	never	be	washed	before	placing	in	refrigerator	,	as	this	removes	their
鸡蛋	应该	绝不	是	洗过	前	放置	在	冰箱	,	作为	这	移除	他们的

[prə'tektɪv] ['kəʊtɪŋ] .

protective	coating	.
保护的	涂层	.

鸡蛋在放入冰箱前绝对不能清洗，因为这会去除鸡蛋表面的保护膜。

['liːfi] ['vedʒtəb(ə)lz]

Leafy	Vegetables
绿叶	蔬菜

绿叶蔬菜

[trɪm] , [dɪ'skɑːd] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l] ['pɔːʃənz] , [wɒʃ] ['θʌrəli] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stɔː(r)] [ɪn]

Trim	,	discard	undesirable	portions	,	wash	thoroughly	with	cold	water	and	store	in
修剪	,	丢弃	不理想的	部分	,	洗	彻底	和	寒冷的	水	和	店铺	在

['haɪdreɪtə(r)] .

Hydrator	.
补水器	.

修剪掉不需要的部分，用冷水彻底清洗，然后储存在保鲜盒中。

['letɪs] , ['seləri] [ænd; ənd]['sɪmələ(r)]['vedʒtəb(ə)lz] [ki:p] ['betə(r)] [ɪf] [stɔ:ks] [ænd; ənd] [hedz] [ɑ:(r); ə(r)]

Lettuce	**,**	**celery**	**and**	**similar**	**vegetables**	**keep**	**better**	**if**	**stalks**	**and**	**heads**	**are**
莴苣	,	芹菜	和	相似的	蔬菜	保持	更好的	如果	茎	和	头部	是

[nɒt] [kʌt] [ʌp][ɔ:(r)]['pɔ:ʃən, 'pəu-] .

not	**cut**	**up**	**or**	**portioned**	**.**
不是	切	向上	或者	份量	.

生菜、芹菜和类似的蔬菜，如果不将茎和菜头切碎或分块，可以保存得更好。

['kærəts] , ['rædɪʃɪz] , [bi:ts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [trɪmd] , [wɒʃt] , [dreɪnd]

Carrots	**,**	**radishes**	**,**	**beets**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**should**	**be**	**trimmed**	**,**	**washed**	**,**	**drained**
胡萝卜	,	萝卜	,	甜菜	,	ETC	.	,	应该	是	修剪过的	,	洗过	,	排水

[ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn]['haɪdreɪtə(r)] .

and	**placed**	**in**	**Hydrator**	**.**
和	放置	在	补水器	.

胡萝卜、萝卜、甜菜等蔬菜应切去根部，洗净，沥干水分，放入保鲜器中。

[tə'mɑ:təʊz] , ['pepəz] , [ænd; ənd] ['kju:kʌmbəz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wɒʃt] [ænd; ənd] [waɪpt] [draɪ][bɪ'fɔ:(r)]

Tomatoes	**,**	**peppers**	**,**	**and**	**cucumbers**	**should**	**be**	**washed**	**and**	**wiped**	**dry**	**before**
西红柿	,	辣椒	,	和	黄瓜	应该	是	洗过	和	擦拭	干燥	前

['pleɪsɪŋ] [ɪn]['haɪdreɪtə(r)] .

placing	**in**	**Hydrator**	**.**
放置	在	补水器	.

西红柿、辣椒和黄瓜在放入保鲜器之前应该清洗干净并擦干。

[ə'spærəgəs][ænd; ənd] ['brʌsəl] [spraʊts] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][bi:; bi] [wɒʃt] [ʌn'tɪl] [prɪ'peəd] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ]

Asparagus	**and**	**Brussel**	**sprouts**	**should**	**not**	**be**	**washed**	**until**	**prepared**	**for**	**cooking**
芦笋	和	布鲁塞尔	芽苗菜	应该	不是	是	洗过	直到	准备	为了	烹饪

.

:

.

芦笋和球芽甘蓝在烹饪前不应清洗。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɒn] ['eni] [kən'vi:niənt] [ʃelf] [ɒv; əv][jɔ:(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

They	**may**	**be**	**placed**	**on**	**any**	**convenient**	**shelf**	**of**	**your**	**refrigerator**	**.**
他们	可能	是	放置	在	任何	方便的	架子	的	你的	冰箱	.

您可以将它们放在冰箱里任何方便的架子上。

[fru:ts]

Fruits

水果

水果

['ɒrɪndʒɪz] , ['æplz] , ['lemənz] , ['greɪpfru:t] , [greɪps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][stɔ:(r)d][ɪn]

Oranges	**,**	**apples**	**,**	**lemons**	**,**	**grapefruit**	**,**	**grapes**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**should**	**be**	**stored**	**in**
橙子	,	苹果	,	柠檬	,	柚子	,	葡萄	,	ETC	.	,	应该	是	存储	在

[ðə; ði]['haɪdreɪtə(r)] .

the	**Hydrator**	**.**
这	补水器	.

橙子、苹果、柠檬、葡萄柚、葡萄等都应该储存在保鲜盒中。

[[ˌpi: 'dʒi:][eit]]

[	**Pg**	**8**	**]**
[	页	8	]

[第 8 页]

[haʊ] [tu:; tə] [fri:z] [fu:dz]

How	**to**	**FREEZE**	**FOODS**
如何	到	冻结	食物

如何冷冻食物

· [siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] [wen] ['friːzɪŋ] [fuːdz] [ɔː(r)] ['stɔːrɪŋ] ['frəʊz(ə)n]
· See page 4 for use of Cold - Control when freezing foods or storing frozen
· 看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 什么时候 冷冻 食物 或者 存储 冷冻
[fuːdz] ,
foods ,
食物 ,

· 有关冷冻食品或储存冷冻食品时如何使用冷控功能，请参见第 4 页。

[dɪ'zɜːts] [ɔː(r)]['sælədz] .
desserts or salads .
甜点 或者 沙拉 .

甜点或沙拉。

[friːz] [fuːdz] [fɔː(r); fə(r)][lɒŋgə(r)] ['stɔːrɪdʒ] — [fuːdz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)]
Freeze foods for longer storage — Foods that are to be kept for more
冻结 食物 为了 更长 贮存 — 食物 那 是 到 是 保留 为了 更多的
[ðæn; ðən][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] — [ɪ'speʃəli] [miːts] [ænd; ənd]['leftˌoʊvərz] — [kiːp] ['betə(r)]['frəʊz(ə)n] .
than a few days — especially meats and leftovers — keep better frozen .
比 一个 很少 天 — 尤其 肉类 和 剩菜 — 保持 更好的 冷冻 .

冷冻食物以延长保存时间——需要保存几天以上的食物，尤其是肉类和剩菜，冷冻保存效果更好。

['meni] ['ʌðə(r)] [taɪps] [ɒv; əv] [fuːdz] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi]['frəʊz(ə)n] [sək'sesfəli] .
Many other types of foods may also be frozen successfully .
许多 其他 类型 的 食物 可能 还 是 冷冻 成功地 .

许多其他类型的食物也可以成功冷冻。

[ðiːz] [ɪn'kluːd] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] , ['pəʊltri] , [kʊkt] [fuːdz] , ['iːv(ə)n] [keɪks] , [paɪz][ænd; ənd]
These include fruits and vegetables , poultry , cooked foods , even cakes , pies and
这些 包括 水果 和 蔬菜 , 家禽 , 煮熟 食物 , 甚至 蛋糕 , 馅饼 和
['ʌðə(r)] [beɪkt] [gʊdz] !
other baked goods !
其他 烘焙 商品 !

其中包括水果和蔬菜、家禽、熟食，甚至蛋糕、馅饼和其他烘焙食品！

[kə'rekt] ['ræpɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] — [fuːdz] [tuː; tə][biː; bi]['frəʊz(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ræpt] [ɔː(r)]
Correct wrapping for freezing — Foods to be frozen should be wrapped or
正确的 包装 为了 冷冻 — 食物 到 是 冷冻 应该 是 包装 或者
['pækɪdʒd] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] [ɪf] [tuː; tə][biː; bi][stɔː(r)d][fɔː(r); fə(r)] [fjuː] [deɪz] .
packaged in waxed paper if to be stored for few days .
包装好的 在 打蜡 纸 如果 到 是 存储 为了 很少 天 .

正确的冷冻包装方法——如果食物要冷冻保存几天，应该用蜡纸包裹或包装。

[fɔː(r); fə(r)][lɒŋgə(r)][pɪərɪədz][juːz][mə'tɪərɪəlz] [meɪd] [ɪ'speʃəli] [fɔː(r); fə(r)] [həʊm] ['friːzɪŋ] .
For longer periods use materials made especially for home freezing .
为了 更长 时期 使用 材料 制成 尤其 为了 家 冷冻 .

如果需要长时间冷冻，请使用专为家庭冷冻而设计的材料。

[ræp] ['keəfəli] , [æz; əz] ['ɪləstreɪtɪd] [ə'bʌv] , ['biːɪŋ] [ʃʊə(r)][tuː; tə][ɪk'skluːd] [ɔːl][eə(r)] .
Wrap carefully , as illustrated above , being sure to exclude all air .
裹 小心 , 作为 插图 多于 , 存在 当然 到 排除 全部 空气 .

如图所示仔细包裹，确保排除所有空气。

['juːzɪŋ]['frəʊz(ə)n] [fuːdz] — ['frəʊz(ə)n] [miːts] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [steɪt] [ɔː(r)]
Using frozen foods — Frozen meats may be cooked from the frozen state or
使用 冷冻 食物 — 冷冻 肉类 可能 是 煮熟 从 这 冷冻 状态 或者
[θɔːd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
thawed before cooking .
解冻 前 烹饪 .

利用冷冻食品——冷冻肉类可以直接冷冻烹饪，也可以先解冻后再烹饪。

[ɪf] [kʊkt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [steɪt] [ə'laʊ] ['ekstrə] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .

If	cooked	from	the	frozen	state	allow	extra	cooking	time	.
如果	煮熟	从	这	冷冻	状态	允许	额外的	烹饪	时间	.

如果冷冻状态下烹饪，请延长烹饪时间。

[kʊk] [miːts] [æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃə(r)] .

Cook	meats	at	low	temperature	.
厨师	肉类	在	低的	温度	.

低温烹煮肉类。

[juːz] [ə; eɪ] [miːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [wɪð] [rəʊsts] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [lɑːdʒ] [kʌts] [fɔː(r); fə(r)] [best] [rɪ'zʌlts] .

Use	a	meat	thermometer	with	roasts	and	other	large	cuts	for	best	results	.
使用	一个	肉	温度计	和	烤肉	和	其他	大的	削减	为了	最好的	结果	.

使用肉类温度计测量烤肉和其他大块肉的温度，效果最佳。

['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [steɪt] .

Frozen	vegetables	should	be	cooked	from	the	frozen	state	.
冷冻	蔬菜	应该	是	煮熟	从	这	冷冻	状态	.

冷冻蔬菜应该在冷冻状态下烹饪。

[sʌm; səm]['priː] - [kʊkt] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɔːd] [bɪ'fɔː(r)] ['wɔːmɪŋ] .

Some	pre	-	cooked	frozen	foods	should	be	thawed	before	warming	.
一些	预	-	煮熟	冷冻	食物	应该	是	解冻	前	变暖	.

一些预先烹制的冷冻食品在加热前应该先解冻。

[fruːts] [ɑː(r); ə(r)]['ɒf(ə)n] [sɜːvd] [waɪl] [stɪl] ['pɑːʃəli] ['frəʊz(ə)n] .

Fruits	are	often	served	while	still	partially	frozen	.
水果	是	经常	服务	尽管	仍然	部分	冷冻	.

水果通常在半冷冻状态下食用。

[fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [kə'mɜːʃ(ə)l] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] ['fɒləʊ] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn] ['pækɪdʒ] .

For	cooking	commercial	frozen	foods	follow	instructions	on	package	.
为了	烹饪	商业的	冷冻	食物	跟随	指示	在	包裹	.

烹饪市售冷冻食品时，请按照包装上的说明进行操作。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	Pg	9	]
[	页	9	]

[第9页]

['kiːpɪŋ] [kə'mɜːʃəli] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz]

Keeping	commercially	frozen	foods
保持	商业上	冷冻	食物

商业冷冻食品的保存

[kə'mɜːʃ(ə)l] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] [meɪ] [biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [wiːks] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn]

Commercial	frozen	foods	may	be	kept	for	several	weeks	by	placing	them	in
商业的	冷冻	食物	可能	是	保留	为了	一些	周	经过	放置	他们	在

[ðə; ði]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] [ɪn][də'rekt]['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði][tɒp][ɔː(r)] ['bɒtəm] ['friːzə(r)] [ʃelf] .

the	Super	-	Freezer	in	direct	contact	with	the	top	or	bottom	freezer	shelf	.
这	极好的	-	冰箱	在	直接的	接触	和	这	顶部	或者	底部	冰箱	架子	.

市售冷冻食品可放入超级冷冻柜中，直接接触冷冻柜顶部或底部搁架，保存数周。

['fɒləʊ] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][ðə; ði] ['pækɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)] ['θɔːɪŋ] [ɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .

Follow	instructions	on	the	package	for	thawing	or	cooking	.
跟随	指示	在	这	包裹	为了	解冻	或者	烹饪	.

请按照包装上的说明进行解冻或烹饪。

['frəʊz(ə)n] [fuːdz] [wʌns] [θɔːd] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi][ɹɪfɹ'əʊzən] .

Frozen	foods	once	thawed	should	not	be	refrozen	.
冷冻	食物	一次	解冻	应该	不是	是	重新冷冻	.

冷冻食品一旦解冻，就不应该再次冷冻。

[kə'mɜːʃ(ə)l] [aɪs] [kriːmz] [kiːp] [best] [wen] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] ['pækɪdʒɪz] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][wʌn]

Commercial	ice	creams	keep	best	when	removed	from	packages	and	placed	in	one
商业的	冰	乳霜	保持	最好的	什么时候	已移除	从	包裹	和	放置	在	一

[ɒv; əv][ðə; ði] - [treɪz] [ɪn][ðə; ði]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] .

of	the	Quickube	Trays	in	the	Super	-	Freezer	.
的	这	-	托盘	在	这	极好的	-	冰箱	.

市售冰淇淋从包装中取出，放入超级冷冻柜的速冻管托盘中，保存效果最佳。

[haʊ] [tuː; tə][juːz][jɔː(r); jə(r)] - [aɪs] [treɪz]

How	to	use	your	QUICKUBE	ice	trays
如何	到	使用	你的	-	冰	托盘

如何使用 QUICKUBE 冰格

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [treɪz] — [pʊl] [ðə; ði] [treɪ] ['hænd(ə)l] ['daʊnwəd] .

To	remove	trays	—	Pull	the	tray	handle	downward	.
到	消除	托盘	—	拉	这	托盘	处理	向下	.

取出托盘——向下拉托盘把手。

[ðɪs] [wɪl] [rɪ'liːs] [ðə; ði][məʊst] ['stʌbən] [treɪ] .

This	will	release	the	most	stubborn	tray	.
这	将要	发布	这	最多	固执的	托盘	.

这样就能取出最顽固的托盘了。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [kjuːbz] — [pleɪs] [wʌn][hænd][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [treɪ] ,

To	remove	cubes	—	Place	one	hand	on	top	of	the	tray	,
到	消除	立方体	—	地方	一	手	在	顶部	的	这	托盘	,

取出方块——将一只手放在托盘上，

[lɪft] [treɪ] [rɪ'liːs] ['liːvə(r)] [wɪð] ['ʌðə(r)][hænd] .

lift	tray	release	lever	with	other	hand	.
举起	托盘	发布	杠杆	和	其他	手	.

用另一只手抬起托盘释放杆。

[ðɪs] [wɪl] [rɪ'liːs] [kjuːbz] , [tuː] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['treɪfʊl] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .

This	will	release	cubes	,	two	or	a	trayful	as	desired	.
这	将要	发布	立方体	,	二	或者	一个	托盘	作为	想要的	.

这样就可以取出两个或一托盘的方块，根据需要选择。

[fɪl] [treɪz] ['əʊnli] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

Fill	trays	only	two	-	thirds	full	of	water	.
充满	托盘	仅有的	二	-	三分之一	满的	的	水	.

托盘里只需装三分之二的水。

[kiːp] [ɒn][hænd]['əʊnli][æz; əz] ['meni] [treɪz] [ɒv; əv][aɪs][æz; əz] [wɪl] ['æktʃuəli] [biː; bi] ['niːdɪd] .

Keep	on	hand	only	as	many	trays	of	ice	as	will	actually	be	needed	.
保持	在	手	仅有的	作为	许多	托盘	的	冰	作为	将要	实际上	是	需要	.

只需储备实际需要的冰块数量即可。

[juːz][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði]['suːpə(r)] - ['friːzə(r)] [speɪs] [fɔː(r); fə(r)]['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts] [ɔː(r)]['frəʊz(ə)n] [fuːdz] .

Use	the	rest	of	the	Super	-	Freezer	space	for	frozen	desserts	or	frozen	foods	.
使用	这	休息	的	这	极好的	-	冰箱	空间	为了	冷冻	甜点	或者	冷冻	食物	.

冷冻柜的剩余空间可以用来存放冷冻甜点或冷冻食品。

[ðə; ði]['dʌb(ə)l] - [wɪdθ; wɪtθ] [treɪ] [ɪz] [ɪ'speʃəli] ['væljuəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['lɑːdʒə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['sælədz][ænd; ənd] [dɪ'zɜːts] .

The	double	-	width	tray	is	especially	valuable	for	making	larger	quantities	of	salads	and	desserts	.
这	双倍的	-	宽度	托盘	是	尤其	有价值的	为了	制作	更大的	数量	的	沙拉	和	甜点	.

双倍宽度的托盘对于制作大量沙拉和甜点来说尤其有价值。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

[fækts] [əˈbaʊt] [ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)]
Facts about the METER - MISER
事实 关于 这 仪表 - 吝啬鬼

关于节电表的事实

[wɒt] [ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)] [ɪz]
What the Meter - Miser is
什么 这 仪表 - 吝啬鬼 是

什么是节水计

[ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [hɑːt] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [ˌfrɪdʒiˈdɛə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .
The Meter - Miser is the heart of your Frigidaire refrigerator .
这 仪表 - 吝啬鬼 是 这 心 的 你的 弗里吉戴尔 冰箱 .

节电器是您 Frigidaire 冰箱的核心部件。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [æn; ən] [ɪkˈskluːsɪv] [ˌfrɪdʒiˈdɛə] [ˈfiːtʃə(r)] — [ˈkwaɪət] , [ˈsɪmp(ə)l] , [ˈtrʌb(ə)l] - [friː] .
It is an exclusive Frigidaire feature — quiet , simple , trouble - free .
它 是 一个 独家的 弗里吉戴尔 特征 — 安静的 , 简单的 , 麻烦 - 自由的 .

这是 Frigidaire 独有的功能——安静、简单、无故障。

[ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)] [kəmˈpresə(r)] [hæz; həz] [tuː] [ˈsɪmp(ə)l] [pɑːts] [ðæt] [muːv] — [səʊ] [ˌiːkəˈnɒmɪk(ə)l] ,
The Meter - Miser Compressor has two simple parts that move — so economical ,
这 仪表 - 吝啬鬼 压缩机 有 二 简单的 部分 那 移动 — 所以 经济 ,

计量器压缩机只有两个简单的运动部件——非常经济，

[ˌaɪ ˈtiː] [ˈjuːzɪz; ˈjuːsɪz] [nəʊ] [mɔː(r)] [ˈkʌrənt] [ðæn; ðən] [æn; ən] [ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [laɪt] [bʌlb] .
it uses no more current than an ordinary light bulb .
它 用途 不 更多的 当前的 比 一个 普通的 光 电灯泡 .

它的耗电量与普通灯泡相同。

[ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ɪnˈtaɪə(r)] [siːld] - [ɪn] [məˈkænɪkl] [ˈsɪstəm] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)]
The Meter - Miser and the entire sealed - in mechanical system of your
这 仪表 - 吝啬鬼 和 这 全部的 密封 - 在 机械的 系统 的 你的
[ˌfrɪdʒiˈdɛə] [ɪz] [prəˈtektɪd] [baɪ] [ə; eɪ] [faɪv] - [jɪə(r)] [prəˈtekʃ(ə)n] [plæn] [wɪtʃ] [ɪz] [ˈkʌvəd] [ɒn] [peɪdʒ] - .
Frigidaire is protected by a 5 - year Protection Plan which is covered on page 23 .
弗里吉戴尔 是 受保护 经过 一个 5 - 年 保护 计划 哪个 是 涵盖 在 页 - .

您的 Frigidaire 冰箱的节电装置和整个密封机械系统均受 5 年保护计划的保护，详情请见第 23 页。

[ˈɒɪlɪŋ]
Oiling
注油

注油

[juː; jʊ] [ˈnevə(r)] [hæv; həv] [tuː; tə] [ɔɪl] [ðə; ði] [ˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)] .
You never have to oil the Meter - Miser .
你 绝不 有 到 油 这 仪表 - 吝啬鬼 .

计量器永远不需要上油。

[ə; eɪ] [ˈlaɪftaɪm] [səˈplaɪ] [ɪz] [siːld] - [ɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] [ˌmænjuˈfæktʃə(r)] [ænd; ənd] [ˈnevə(r)] [niːdz]
A lifetime supply is sealed - in at the time of manufacture and never needs
一个 寿命 供应 是 密封 - 在 在 这 时间 的 生产 和 绝不 需求
[ˈtʃeɪndʒɪŋ] [ɔː(r)] [rɪˈplenɪʃɪŋ] .
changing or replenishing .
变化 或者 补充 .

生产时已密封好终身用量，无需更换或补充。

[ɪf] [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [muːv]
If **You** **Should** **Move**
如果 你 应该 移动

如果你应该搬家

[bɪˈfɔː(r)] [ˈmuːvɪŋ] ,
Before **moving** **,**
前 移动 ,

搬家之前，

[ðə; ðiˈmiːtə(r)] - [ˈmaɪzə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɪˈkjʊəli] [lɒkt] [ɪn] [pleɪs] [baɪ] [ˈtaɪtnɪŋ] [daʊn] [kəmˈpliːtli]
the **Meter** **-** **Miser** **should** **be** **securely** **locked** **in** **place** **by** **tightening** **down** **completely**
这 仪表 - 吝啬鬼 应该 是 安全地 已锁定 在 地方 经过 收紧 向下 完全地
[ðə; ðiˈʃɪpɪŋ] [nʌts] [ʃəʊn] [baɪ] [ˈærəus] [ɪn][ðə; ðiˌɪləˈstreɪʃ(ə)n] [bɪˈləʊ] .
the **shipping** **nuts** **shown** **by** **arrows** **in** **the** **illustration** **below** **.**
这 船运 坚果 所示 经过 箭头 在 这 插图 以下 .

应将计量器牢固地锁定到位，方法是将下图箭头所示的运输螺母完全拧紧。

[ðiːz] [nʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈluːs(ə)nd] [bɪˈfɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] [ˌfrɪdʒiˈdɛə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [əˈgen] [pʊt][ɪn]
These **nuts** **should** **be** **loosened** **before** **your** **Frigidaire** **refrigerator** **is** **again** **put** **in**
这些 坚果 应该 是 松动 前 你的 弗里吉戴尔 冰箱 是 再次 放 在
[ˌɒpəˈreɪʃ(ə)n] .
operation **.**
手术 .

在您的 Frigidaire 冰箱重新投入使用之前，应该先松开这些螺母。

[ləʊˈkeɪʃn] [ɪn] [ruːm]
Location **in** **Room**
地点 在 房间

房间位置

[ðə; ðiˈkləuzə(r)] [ˈeni] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [pleɪst] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] [hiːt] , [ðə; ði][mɔː(r)] [ˈkʌrənt]
The **closer** **any** **refrigerator** **is** **placed** **to** **a** **source** **of** **heat** **,** **the** **more** **current**
这 更近 任何 冰箱 是 放置 到 一个 来源 的 热 , 这 更多的 当前的
[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [juːz] .
it **will** **use** **.**
它 将要 使用 .

冰箱离热源越近，耗电量就越大。

[ɪf] [ˈpɒsəb(ə)l] , [ləʊˈkeɪt][jɔː(r); jə(r)][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [ˈeni] [sɔːs] [ɒv; əv] [ɪkˈstriːm] [hiːt] [ɔː(r)]
If **possible** **,** **locate** **your** **refrigerator** **away** **from** **any** **source** **of** **extreme** **heat** **or**
如果 可能的 , 定位 你的 冰箱 离开 从 任何 来源 的 极端 热 或者
[kəʊld] .
cold **.**
寒冷的 .

如果可以，请将冰箱放置在远离极端高温或低温源的地方。

[haʊ] [tuː; tə] [kiːp] [jɔː(r); jə(r)] [ˌfrɪdʒiˈdɛə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [ˈlʊkɪŋ] [laɪk] [njuː]
How **to** **Keep** **Your** **Frigidaire** **Refrigerator** **Looking** **Like** **New**
如何 到 保持 你的 弗里吉戴尔 冰箱 寻找 喜欢 新的

如何让你的 Frigidaire 冰箱看起来像新的一样

[ˈkæbɪnət][ɪkˈstɪəriə(r)]
Cabinet **Exterior**
内阁 外部的

橱柜外部

[waɪp] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .
Wipe **with** **a** **damp** **cloth** **.**
擦拭 和 一个 潮湿 布 .

用湿布擦拭。

[fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)] ['θʌrə] ['kliːnɪŋ] [juːz][ə; eɪ][dæmp] , ['səʊpi] [klɒθ] .

For	more	thorough	cleaning	use	a	damp	,	soapy	cloth	.
为了	更多的	彻底	打扫	使用	一个	潮湿	,	肥皂泡	布	.

如需更彻底的清洁，请使用沾有肥皂水的湿布。

[ðen] [rɪns] [ænd; ənd][draɪ] [wel] .

Then	rinse	and	dry	well	.
然后	冲洗	和	干燥	出色地	.

然后冲洗干净并擦干。

[fɔː(r); fə(r)] ['stʌbən] [steɪnz] [ɒn]['dʌləks] - ['fɪnɪʃt] ['kæbɪnəts] ,

For	stubborn	stains	on	Dulux	-	finished	cabinets	,
为了	固执的	污渍	在	多乐士	-	完成的	橱柜	,

对于涂有 Dulux 涂料的橱柜上的顽固污渍，

[juːz] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['dʌləks] ['sɜːfɪs] [rɪ'nuːər] [[ə; eɪ]] — [ɔː(r)] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['pɔːsəlɪn] [spiːd] ['kliːnə(r)] [[ə; eɪ]] [fɔː(r); fə(r)] ['pɔːsəlɪn] ['fɪnɪʃt] [ɪk'stɪəriə] .

use	Frigidaire	Dulux	Surface	Renewer	[	A	]	—	or	Frigidaire	Porcelain	Speed	Cleaner	[	A	]	for	porcelain	finished	exteriors	.
使用	弗里吉戴尔	多乐士	表面	续约者	[	一个	]	—	或者	弗里吉戴尔	瓷	速度	清洁工	[	一个	]	为了	瓷	完成的	外观	.

对于瓷质外墙，请使用 Frigidaire Dulux Surface Renewer[A] 或 Frigidaire Porcelain Speed Cleaner[A]。

[duː; də][nɒt][juːz] [strɒŋ] ['grɪti] [səʊps] , ['skaʊərɪŋ] ['paʊdər] [ɔː(r)]['æsɪd] .

Do	not	use	strong	gritty	soaps	,	scouring	powders	or	acids	.
做	不是	使用	强的	粗粝的	肥皂	,	洗涤	粉末	或者	酸	.

不要使用强力磨砂皂、去污粉或酸性物质。

-	[treɪz]
Quickube	Trays
-	托盘

Quickube托盘

[wɒʃ] [wɪð] [səʊp][ɔː(r)] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] — ['nevə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] .

Wash	with	soap	or	warm	water	—	NEVER	hot	water	.
洗	和	肥皂	或者	温暖的	水	—	绝不	热的	水	.

用肥皂或温水清洗——切勿用热水。

[duː; də][nɒt][juːz]['met(ə)l]['spʌndʒɪz][ɔː(r)]['skaʊərɪŋ] ['paʊdər] [æz; əz] [ðiːz] [meɪ] ['dæmɪdʒ][ðə; ði] [treɪ] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd] [meɪk] [aɪs][kjuːbz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] .

Do	not	use	metal	sponges	or	scouring	powders	as	these	may	damage	the	tray	surface	and	make	ice	cubes	difficult	to	remove	.
做	不是	使用	金属	海绵	或者	洗涤	粉末	作为	这些	可能	损害	这	托盘	表面	和	制作	冰	立方体	难的	到	消除	.

请勿使用金属海绵或清洁粉，因为这些可能会损坏托盘表面，并使冰块难以取出。

['ʌðə(r)] [ɪn'tɪəriə(r)] [ɪ'kwɪpmənt]

Other	Interior	Equipment
其他	内部的	设备

其他内部设备

[juːz][ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

Use	a	solution	of	one	teaspoonful	of	soda	to	a	quart	of	warm	water	.
使用	一个	解决方案	的	一	一茶匙	的	苏打	到	一个	夸脱	的	温暖的	水	.

将一茶匙小苏打溶于一夸脱温水中。

[rɪns] [wɪð] [klɪə(r)]['wɔːtə(r)] .

Rinse	with	clear	water	.
冲洗	和	清除	水	.

用清水冲洗。

['rʌbə(r)] [dɔː(r)] [siːl]
Rubber **Door** **Seal**
橡皮 门 海豹

橡胶门封

[juːz]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [ˌfridʒi'dɛə] [njuː] - [kəʊt] [[ə; eɪ]] .
Use **water** **or** **Frigidaire** **Nu** **-** **Coat** **[** **A** **]** **.**
使用 水 或者 弗里吉戴尔 努 - 外套 [一个] .

使用清水或 Frigidaire Nu-Coat[A]。

[[ə; eɪ]]
[**A** **]**
[一个]

[一个]

['dʌləks] ['sɜːfɪs] [rɪ'nuːər] , ['pɔːsəlɪn] [spiːd] ['kliːnə(r)] [ænd; ənd][njuː] - [kəʊt] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd]
Dulux **Surface** **Renewer** **,** **Porcelain** **Speed** **Cleaner** **and** **Nu** **-** **Coat** **may** **be** **obtained**
多乐士 表面 续约者 , 瓷 速度 清洁工 和 努 - 外套 可能 是 获得
[frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] ['diːlə(r)] .
from **your** **Frigidaire** **Dealer** **.**
从 你的 弗里吉戴尔 经销商 .

Dulux Surface Renewer、Porcelain Speed Cleaner 和 Nu-Coat 可从您的 Frigidaire 经销商处购买。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **11** **]**
[页 -]

[第11页]

[ˌfridʒi'dɛə] ['resəpɪz]
Frigidaire **Recipes**
弗里吉戴尔 食谱

弗里吉戴尔食谱

['strɔːbəri] [mə'ræŋ] [keɪk]
STRAWBERRY **MERINGUE** **CAKE**
草莓 蛋白酥皮 蛋糕

草莓蛋白酥皮蛋糕

[ten][tuː; tə] [twelv] [s'ɜːvɪŋz]
ten **to** **twelve** **servings**
十 到 十二 份量

十到十二人份

[keɪk] :
Cake **:**
蛋糕 :

蛋糕:

[eit] [eg] ['waɪts]
8 **egg** **whites**
8 蛋 白人

8个蛋清

½ ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)]
½ **teaspoon** **cream** **tartar**
½ 茶匙 奶油 鞑靼

1/2茶匙塔塔粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

¼ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
¼ **teaspoon** **lemon** **extract**
¼ 茶匙 柠檬 提炼

1/4茶匙柠檬提取物

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [tuː; tə] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] .
Add **salt** **to** **egg** **whites** **and** **whip** **until** **foamy** **.**
添加 盐 到 蛋 白人 和 鞭 直到 泡沫状 .

在蛋白中加入盐，搅打至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [həʊld] [ə; eɪ] [pɔɪnt] .
Add **cream** **of** **tartar** **,** **and** **continue** **beating** **until** **they** **hold** **a** **point** **.**
添加 奶油 的 鞑靼 , 和 继续 殴打 直到 他们 抓住 一个 观点 .

加入塔塔粉，继续搅拌至蛋白霜能保持尖锐状态。

[fəʊld] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] .
Fold **in** **sugar** **gradually** **.**
折叠 在 糖 逐步地 .

分次加入糖，轻轻搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Add **lemon** **extract** **.**
添加 柠檬 提炼 .

加入柠檬提取物。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['ʃæləʊ] [ləʊf] [pæn] ([ə'prɒksɪmətli] ['sɛvən] × - ['ɪntʃɪz]) [laɪnd] [wɪð] [wæks] ['peɪpə(r)] .
Pour **into** **shallow** **loaf** **pan** **(** **approximately** **7** **×** **11** **inches** **)** **lined** **with** **wax** **paper** **.**
倒 进入 浅的 面包 平底锅 (大约 7 × 英寸) 衬里 和 蜡 纸 .

将面糊倒入铺有蜡纸的浅面包模具（约 7 × 11 英寸）中。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **slow** **oven** **(** **300** **degrees** **F** **.** **)** **for** **45** **to** **50** **minutes** **.**
烤 在 慢的 烤箱 (- 学位 F .) 为了 - 到 - 分钟 .

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤45至50分钟。

[lɪft] [frɒm; frəm] [pæn] ['ɒntə] [keɪk] [ræk] [ænd; ənd] [kuːl] .
Lift **from** **pan** **onto** **cake** **rack** **and** **cool** **.**
举起 从 平底锅 到 蛋糕 架子 和 凉爽的 .

将蛋糕从烤盘中取出，放在冷却架上冷却。

[kʌt] ['ɪntuː] [sˈɜːvɪŋz] .
Cut **into** **servings** **.**
切 进入 份量 .

切成份。

[sɜːv] [wɪð] [freʃ] ['strɔːb(ə)rɪz] [tˈɒpt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['beriz] .
Serve **with** **fresh** **strawberries** **topped** **with** **whipped** **cream** **,** **garnish** **with** **berries** **.**
服务 和 新鲜的 草莓 顶峰 和 鞭打 奶油 , 装饰 和 浆果 .

配以新鲜草莓，淋上鲜奶油，并用浆果装饰。

[freʃ] ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)] [tɑːt] [fruːt] , [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .
Fresh **peaches** **,** **or** **tart** **fruit** **,** **can** **be** **used** **.**
新鲜的 桃子 , 或者 酸 水果 , 能 是 用过的 .

可以使用新鲜的桃子或酸味水果。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **12** **]**
[页 -]

[第12页]

[ˌfridʒi'dɛə] ['sælədz]
Frigidaire Salads
弗里吉戴尔 沙拉

弗里吉戴尔沙拉

[bəuθ] ['frəʊz(ə)n][ænd; ənd] [tʃɪld]
BOTH FROZEN AND CHILLED
两个都 冷冻 和 冷藏

冷冻和冷藏均可

· ['eni] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)l][ɔ:(r)][fru:t]['sæləd][mʌst; məst][bi:; bi] ['θʌrəli] [tʃɪld] [ænd; ənd] [sɜ:vd] [ɒn]
· Any fresh vegetable or fruit salad must be thoroughly chilled and served on
· 任何 新鲜的 蔬菜 或者 水果 沙拉 必须 是 彻底 冷藏 和 服务 在
[ə; eɪ][krɪsp]['sæləd] [gri:n] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə] [ə'pɪə(r)] [ænd; ənd] [teɪst] [ɪts][best] .
a crisp salad green if it is to appear and taste its best .
一个 脆 沙拉 绿色的 如果 它 是 到 出现 和 品尝 它是最好的 .

· 任何新鲜蔬菜或水果沙拉都必须彻底冷藏，并盛放在清脆的沙拉菜上，才能达到最佳的外观和口感。

[ˌfridʒi'dɛə] [prə'vaɪdz] [ðə; ði]['prɒpə(r)] ['stɔ:rɪdʒ] [kən'dɪʃ(ə)nz] [səʊ] ['nesəsəri] [fɔ:(r); fə(r)] ['ki:pɪŋ] ['sæləd]
Frigidaire provides the proper storage conditions so necessary for keeping salad
弗里吉戴尔 提供 这 恰当的 贮存 状况 所以 必要的 为了 保持 沙拉
[mə'tɪəriəlz] [freʃ] [ænd; ənd][krɪsp] [ʌn'tɪl] ['sɜ:vɪŋ] [taɪm] .
materials fresh and crisp until serving time .
材料 新鲜的 和 脆 直到 服务 时间 .

Frigidaire 提供了合适的储存条件，这对于保持沙拉食材新鲜爽脆直至上桌至关重要。

[pli:z] [si:] [peɪdʒ]['sɛvən][fɔ:(r); fə(r)] [sə'dʒestʃənz] [ɒn][ðə; ði] ['stɔ:rɪdʒ] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] , [fru:ts]
Please see page 7 for suggestions on the storage of vegetables , fruits
请 看 页 7 为了 建议 在 这 贮存 的 蔬菜 , 水果
[ænd; ənd]['sæləd][mə'tɪəriəlz] .
and salad materials .
和 沙拉 材料 .

有关蔬菜、水果和沙拉食材的储存建议，请参见第 7 页。

['frəʊz(ə)n]['sælədz][ɑ:(r); ə(r)][kwaɪt][ə; eɪ] ['delɪkəsi] [ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [səʊ] ['i:zəli] [ɪn]
Frozen salads are quite a delicacy and can be made so easily in
冷冻 沙拉 是 相当 一个 美味 和 能 是 制成 所以 容易地 在
- - [aɪs] [treɪz] .
Frigidaire's Quickube Ice Trays .
- - 冰 托盘 .

冷冻沙拉是一种非常美味的食品，用 Frigidaire 的 Quickube 冰格可以轻松制作。

[ju:; jʊ][kæn; kən] [fri:z] [æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['sæləd][ˌɪn'saɪd] [i:tʃ] [grɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [treɪ] — [ðen] [baɪ]
You can freeze an individual salad inside each grid of the tray — then by
你 能 冻结 一个 个人 沙拉 里面 每个 网格 的 这 托盘 — 然后 经过
['mɪəli] ['lɪftɪŋ] [ðə; ði]['li:və(r)] ,
merely lifting the lever ,
仅仅 举重 这 杠杆 ,

你可以在托盘的每个格子里冷冻一份沙拉——然后只需提起控制杆，

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][grɪd][kæn; kən][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] , ['li:vɪŋ] [ðə; ði][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['sælədz][ɪn][ðə; ði] [treɪ]
the entire grid can be removed , leaving the individual salads in the tray
这 全部的 网格 能 是 已移除 , 离开 这 个人 沙拉 在 这 托盘
[fɔ:(r); fə(r)][ju:z][æz; əz] ['ni:dɪd] .
for use as needed .
为了 使用 作为 需要 .

整个网格可以取出，将单个沙拉留在托盘中，以便根据需要使用。

[fru:t] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l]['sæləd]
Fruit and Vegetable Salad
水果 和 蔬菜 沙拉

水果蔬菜沙拉

[sɪks] [sˈɜːvɪŋz]
six **servings**
六 份量

六人份

[wʌn] [kʌp] [ˈʃredɪd] [ˈpaɪnæp(ə)l]
1 **cup** **shredded** **pineapple**
1 杯子 碎 菠萝

杯菠萝丝

½ [kʌp] [ˈseləri]
½ **cup** **celery**
½ 杯子 芹菜

1/2 杯芹菜

½ [kʌp] [rɔː] [ˈkærəts]
½ **cup** **raw** **carrots**
½ 杯子 生的 胡萝卜

1/2 杯生胡萝卜

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] [ˌdʒeləˈtiːn]
1 **package** **lemon** **gelatine**
1 包裹 柠檬 明胶

包柠檬明胶

1½ [kʌps] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)]
1½ **cups** **boiling** **water**
1½ 杯子 沸腾 水

1½ 杯沸水

[dreɪn] [ðə; ði] [ˈpaɪnæp(ə)l] .
Drain **the** **pineapple** **.**
流走 这 菠萝 .

将菠萝沥干水分。

[tʃɒp] [ðə; ði] [ˈseləri] [ænd; ənd] [greɪt] [ðə; ði] [ˈkærəts] .
Chop **the** **celery** **and** **grate** **the** **carrots** **.**
劈 这 芹菜 和 格特 这 胡萝卜 .

将芹菜切碎，胡萝卜擦成丝。

[ðen] [kəmˈbaɪn] [ɪnˈgriːdiənts] .
Then **combine** **ingredients** **.**
然后 结合 原料 .

然后将所有材料混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [ˌdʒeləˈtiːn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] .
Add **boiling** **water** **to** **gelatine** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
添加 沸腾 水 到 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

将沸水倒入明胶中，搅拌至完全溶解。

[əˈlaʊ] [tuː; tə] [kuːl] .
Allow **to** **cool** **.**
允许 到 凉爽的 .

待其冷却。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [məʊldz] .
Then **add** **ingredients** **and** **pour** **into** **individual** **molds** **.**
然后 添加 原料 和 倒 进入 个人 模具 .

然后加入配料，倒入各个模具中。

[pleɪs] [ɪn] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [tuː; tə] [tʃɪl] , [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [hæz; həz] [kənˈdʒiːld] .
Place **in** **refrigerator** **to** **chill** **,** **or** **until** **mixture** **has** **congealed** **.**
地方 在 冰箱 到 寒意 , 或者 直到 混合物 有 凝固 .

放入冰箱冷藏，或直至混合物凝固。

[sɜːv] [ɒn] [krɪsp] ['letɪs] [wɪð] [kriːmd] [ˌmeɪə'neɪz] .

Serve	**on**	**crisp**	**lettuce**	**with**	**creamed**	**mayonnaise**	**.**
服务	在	脆	莴苣	和	奶油	蛋黄酱	.

配上爽脆的生菜和奶油蛋黄酱即可。

[ðə; ði] [s'ɜːvɪŋz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [mɔː(r)] [ə'træktɪv] [baɪ] ['juːzɪŋ] ['peɪstri] [bæg] .

The	**servings**	**can**	**be**	**made**	**more**	**attractive**	**by**	**using**	**pastry**	**bag**	**.**
这	份量	能	是	制成	更多的	吸引人的	经过	使用	糕点	包	.

使用裱花袋可以让食物看起来更诱人。

[taɪm] [kæn; kən] [biː; bi] [seɪvd] [baɪ] ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ]

Time	**can**	**be**	**saved**	**by**	**pouring**	**the**	**mixture**	**into**	**a**	**freezing**	**tray**	**and**	**allowing**
时间	能	是	已保存	经过	浇注	这	混合物	进入	一个	冷冻	托盘	和	允许

[tuː; tə] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəm'pliːtli] [kən'dʒiːld] ,

to	**chill**	**until**	**it**	**is**	**completely**	**congealed**	**,**
到	寒意	直到	它	是	完全地	凝固	,

将混合物倒入冷冻托盘中，冷却至完全凝固，可以节省时间。

[bʌt; bət] [nɒt] ['frəʊz(ə)n] .

but	**not**	**frozen**	**.**
但	不是	冷冻	.

但不能冷冻。

[ðen] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Then	**cut**	**in**	**squares**	**and**	**serve**	**.**
然后	切	在	正方形	和	服务	.

然后切成方块即可食用。

['frəʊz(ə)n] [tə'mɑːtəʊ] ['sæləd]

Frozen	**Tomato**	**Salad**
冷冻	番茄	沙拉

冷冻番茄沙拉

[ten] [tuː; tə] [twelv] [s'ɜːvɪŋz]

ten	**to**	**twelve**	**servings**
十	到	十二	份量

十到十二人份

1½ [paɪnts] [tə'mɑːtəʊz] ([ɔː(r)] [tə'mɑːtəʊ] ['pjʊəreɪ])

1½	**pints**	**tomatoes**	**(**	**or**	**tomato**	**puree**	**)**
1½	品脱	西红柿	(	或者	番茄	菜泥	)

1½ 品脱番茄（或番茄泥）

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

1½	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
1½	汤匙	柠檬	汁

1½汤匙柠檬汁

1⁄16 ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

1⁄16	**teaspoon**	**pepper**
1⁄16	茶匙	胡椒

1/4茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs]
1 **teaspoon** **onion** **juice**
1 茶匙 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [dɪ'zɒlvd] .
Combine **ingredients** **and** **stir** **until** **sugar** **and** **salt** **are** **thoroughly** **dissolved** **.**
结合 原料 和 搅拌 直到 糖 和 盐 是 彻底 溶解 .

将所有材料混合搅拌，直至糖和盐完全溶解。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .
Pour **into** **freezing** **tray** **and** **freeze** **.**
倒 进入 冷冻 托盘 和 冻结 .

倒入冷冻托盘并冷冻。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] .
Serve **on** **lettuce** **with** **mayonnaise** **and** **chopped** **chives** **.**
服务 在 莴苣 和 蛋黄酱 和 切碎 细香葱 .

盛于生菜上，淋上蛋黄酱，撒上切碎的细香葱即可。

[siː] [peɪdʒ] [fɔːr] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ɒv; əv] [kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['frəʊz(ə)n] [bə'nɑːnə] ['sæləd]
Frozen **Banana** **Salad**
冷冻 香蕉 沙拉

冷冻香蕉沙拉

[sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

[ˌtuː'tuː] [θriː] - [aʊns] [keɪks] [ɒv; əv] [kriːm] [tʃiːz]
2 **three** **-** **ounce** **cakes** **of** **cream** **cheese**
2 三 - 盎司 蛋糕 的 奶油 奶酪

2块3盎司的奶油奶酪

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
½ **cup** **mayonnaise**
½ 杯子 蛋黄酱

1/2 杯蛋黄酱

[dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən]
Juice **of** **1** **lemon**
汁 的 1 柠檬

1个柠檬的汁

½ [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
½ **cup** **crushed** **pineapple**
½ 杯子 碎 菠萝

1/2 杯碎菠萝

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] [saɪz] [bə'nɑːnəz]
2 **medium** **size** **bananas**
2 中等的 尺寸 香蕉

2根中等大小的香蕉

½ [kʌp] ['wɔːlnʌt] [miːts]
½ cup walnut meats
½ 杯子 核桃 肉类

1/2 杯核桃仁

½ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ɪn] [hɑːvz] ([meɪ] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd])
½ cup maraschino cherries in halves (may be omitted)
½ 杯子 樱桃酒 樱桃 在 一半 (可能 是 省略)

½ 杯对半切开的马拉斯奇诺樱桃（可省略）

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 cup whipping cream
1 杯子 鞭打 奶油

1 杯鲜奶油

[krɪsp] ['letɪs] [liːvz]
Crisp lettuce leaves
脆 莴苣 树叶

爽脆的生菜叶

[mɪks] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] [sɔːlt] , [ˌmeɪə'neɪz] , [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['paɪnæp(ə)l] , [slaɪst] [bə'nɑːnəz] ,
Mix cream cheese with salt , mayonnaise , and lemon juice ; then add pineapple , sliced bananas ,
混合 奶油 奶酪 和 盐 , 蛋黄酱 , 和 柠檬 汁 ; 然后 添加 菠萝 , 切片 香蕉 ,

将奶油奶酪与盐、蛋黄酱和柠檬汁混合；然后加入菠萝、香蕉片，

[nʌt] [miːts] [ænd; ənd] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .
nut meats and maraschino cherries .
坚果 肉类 和 樱桃酒 樱桃 .

坚果仁和马拉斯奇诺樱桃。

[fəʊld] [ɪn] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ˌfridʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] .
Fold in whipped cream and pour into Frigidaire freezing tray .
折叠 在 鞭打 奶油 和 倒 进入 弗里吉戴尔 冷冻 托盘 .

拌入打发的奶油，倒入Frigidaire冷冻托盘中。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [sɜːv] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ɒn] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] .
When frozen , serve in slices on crisp lettuce leaves .
什么时候 冷冻 , 服务 在 切片 在 脆 莴苣 树叶 .

冷冻后，切片放在爽脆的生菜叶上即可食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [freʃ] [fruːt] .
Garnish with fresh fruit .
装饰 和 新鲜的 水果 .

用新鲜水果装饰。

[freʃ] , [həʊl] ['strɔːb(ə)riz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [ə'træktɪv] .
Fresh , whole strawberries are very attractive .
新鲜的 , 所有的 草莓 是 非常 吸引人的 .

新鲜完整的草莓非常诱人。

[siː] [peɪdʒ] [fɔːr] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ɒv; əv] [kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See page 4 for use of Cold - Control .
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['strɔːbəri] [tʃiːz] ['sæləd]
Strawberry Cheese Salad
草莓 奶酪 沙拉

草莓奶酪沙拉

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

[wʌn][paɪnt] [ˈstrɔːb(ə)riz]
1 **pint** **strawberries**
1 品脱 草莓

1品脱草莓

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]
2 **teaspoons** **lemon** **juice**
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[fɔːr] [θriː] - [aʊns] [keɪks] [kriːm] [tʃiːz]
4 **three** **-** **ounce** **cakes** **cream** **cheese**
4 三 - 盎司 蛋糕 奶油 奶酪

4个3盎司的奶油奶酪蛋糕

½ [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
½ **cup** **whipping** **cream**
½ 杯子 鞭打 奶油

1/2 杯鲜奶油

[wɒʃ] [ænd; ənd] [stem] [ˈberiz] .
Wash **and** **stem** **berries** **.**
洗 和 干 浆果 .

清洗并去除浆果的茎部。

[krʌʃ] [wɪð] [ˈʃʊgə(r)] .
Crush **with** **sugar** **.**
压碎 和 糖 .

加糖捣碎。

[mɪks] [smɔːl] [ˈpɔːʃ(ə)n] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [wɪð] [kriːm] [tʃiːz] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [wel] [mɪkst] .
Mix **small** **portion** **at** **a** **time** **with** **cream** **cheese** **until** **it** **is** **well** **mixed** **.**
混合 小的 部分 在 一个 时间 和 奶油 奶酪 直到 它 是 出色地 混合 .

每次取少量与奶油奶酪混合，直至充分混合。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ˈfriːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .
Pour **into** **freezing** **tray** **and** **freeze** **.**
倒 进入 冷冻 托盘 和 冻结 .

倒入冷冻托盘并冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kənˈtrəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **13** **]**
[页 -]

[第13页]

['frəʊz(ə)n]['paɪnæp(ə)l]['sæləd]

Frozen	**Pineapple**	**Salad**
冷冻	菠萝	沙拉

冷冻菠萝沙拉

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]

six	**to**	**eight**	**servings**
六	到	八	份量

六至八人份

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

2	**tablespoons**	**flour**
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]

1	**cup**	**pineapple**	**juice**
1	杯子	菠萝	汁

杯菠萝汁

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

1/2 杯黄油

⅛ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅛	**cup**	**sugar**
⅛	杯子	糖

1/4 杯糖

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[fɔːr]['slaɪsɪz]['paɪnæp(ə)l] , [kʌt] [faɪn]

4	**slices**	**pineapple**	**,**	**cut**	**fine**
4	切片	菠萝	,	切	美好的

4片菠萝，切成细丝

[ˌtuːˈtuː] ['ɒrɪndʒɪz]

2	**oranges**
2	橙子

2个橙子

¼ [kʌp] [nʌts]

¼	**cup**	**nuts**
¼	杯子	坚果

1/4 杯坚果

- [mˈɑːʃmelˌəʊz]

10	**marshmallows**
-	棉花糖

10颗棉花糖

[eit][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]

8	maraschino	cherries
8	樱桃酒	樱桃

8颗马拉斯奇诺樱桃

[wʌn][paɪnt] [wɪpt] [kriːm]

1	pint	whipped	cream
1	品脱	鞭打	奶油

1品脱鲜奶油

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] , [ðen] ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][rɪ'meɪndə(r)]

Make	a	paste	of	flour	and	pineapple	juice	,	then	gradually	add	remainder
制作	一个	粘贴	的	面粉	和	菠萝	汁	,	然后	逐步地	添加	余

[ɒv; əv][dʒuːs] .

of	juice	.
的	汁	.

将面粉和菠萝汁混合成糊状，然后逐渐加入剩余的菠萝汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	butter	,	sugar	,	and	salt	.
添加	黄油	,	糖	,	和	盐	.

加入黄油、糖和盐。

[kʊk] [ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətli] - ['mɪnɪts] .

Cook	in	top	of	double	boiler	for	approximately	10	minutes	.
厨师	在	顶部	的	双倍的	锅炉	为了	大约	-	分钟	.

在双层蒸锅的上层煮约 10 分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

Then	add	the	egg	,	slightly	beaten	.
然后	添加	这	蛋	,	轻微地	被打败	.

然后加入稍微打散的鸡蛋。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [ðen] [kuːl] [ænd; ənd]

Continue	to	cook	for	a	few	minutes	,	stirring	continually	;	then	cool	and
继续	到	厨师	为了	一个	很少	分钟	,	搅拌	持续	;	然后	凉爽的	和

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] .

add	lemon	juice	.
添加	柠檬	汁	.

继续烹煮几分钟，不断搅拌；然后冷却，加入柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['paɪnæp(ə)l] , ['ɒrɪndʒɪz] , [nʌts] , [mˈɑːʃmelˌəʊz] [ænd; ənd] ['tʃeriz] ; [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði]

Add	pineapple	,	oranges	,	nuts	,	marshmallows	and	cherries	;	then	fold	in	the
添加	菠萝	,	橙子	,	坚果	,	棉花糖	和	樱桃	;	然后	折叠	在	这

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	cream	.
鞭打	奶油	.

加入菠萝、橙子、坚果、棉花糖和樱桃；然后拌入打发的奶油。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfridʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] .

Pour	into	Frigidaire	freezing	tray	and	allow	to	freeze	.
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	允许	到	冻结	.

倒入Frigidaire冷冻托盘，冷冻即可。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	page	4	for	use	of	Cold	-	Control	.
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[ˌfridʒi'dɛə] [fruːt] ['sæləd]

Frigidaire	Fruit	Salad
弗里吉戴尔	水果	沙拉

弗里吉戴尔水果沙拉

[sɪks] [sˈɜːvɪŋz]
six **servings**
六 份量

六人份

[wʌn] [θriː] - [aʊns] [keɪk] [ɒv; əv] [kriːm] [tʃiːz]
1 **three** **-** **ounce** **cake** **of** **cream** **cheese**
1 三 - 盎司 蛋糕 的 奶油 奶酪

1块3盎司的奶油奶酪蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [kriːm]
2 **tablespoons** **cream**
2 汤匙 奶油

2汤匙奶油

⅓ [kʌp] [ɔɪl] [ˌmeɪəˈneɪz]
⅓ **cup** **oil** **mayonnaise**
⅓ 杯子 油 蛋黄酱

1/4 杯油蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

1⁄16 [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 **teaspoon** **salt**
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [kænd] [ˈpaɪnæp(ə)l]
1 **cup** **canned** **pineapple**
1 杯子 罐装 菠萝

杯罐装菠萝

½ [kʌp] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ **cup** **pecans**
½ 杯子 山核桃

1/2 杯山核桃

½ [kʌp] [ˈrɔɪəl] [æn] [ˈtʃeriz]
½ **cup** **Royal** **Anne** **cherries**
½ 杯子 皇家 安妮 樱桃

½ 杯皇家安妮樱桃

½ [kʌp] [ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] [ˈtʃeriz]
½ **cup** **maraschino** **cherries**
½ 杯子 樱桃酒 樱桃

1/2 杯马拉斯奇诺樱桃

[wʌn] [kʌp] [ˈɒrɪndʒ] [ˈsekʃənz] , [slaɪst]
1 **cup** **orange** **sections** **,** **sliced**
1 杯子 橙子 部分 , 切片

杯切片橙子瓣

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
1 **cup** **whipping** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[mɪks] [tʃiːz] ['θʌrəli] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] .

Mix	**cheese**	**thoroughly**	**with**	**two**	**tablespoons**	**of**	**cream**	**.**
混合	奶酪	彻底	和	二	汤匙	的	奶油	.

将奶酪与两汤匙奶油充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌmeɪə'neɪz] , ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Add	**mayonnaise**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**and**	**salt**	**.**
添加	蛋黄酱	,	柠檬	汁	,	和	盐	.

加入蛋黄酱、柠檬汁和盐。

[kʌt] ['paɪnæp(ə)l] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Cut	**pineapple**	**into**	**small**	**pieces**	**.**
切	菠萝	进入	小的	件	.

将菠萝切成小块。

[tʃɒp] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Chop	**pecans**	**.**
劈	山核桃	.

将山核桃切碎。

[siːd] [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] [ðə; ði] ['tʃeriz] .

Seed	**and**	**quarter**	**the**	**cherries**	**.**
种子	和	四分之一	这	樱桃	.

樱桃去核，切成四瓣。

[tʃɒp] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .

Chop	**maraschino**	**cherries**	**.**
劈	樱桃酒	樱桃	.

将马拉斯奇诺樱桃切碎。

[kəm'baɪn] ['paɪnæp(ə)l] , ['tʃeriz] , ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [nʌts] ; [ðen] [fəʊld] [ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Combine	**pineapple**	**,**	**cherries**	**,**	**orange**	**slices**	**,**	**sugar**	**and**	**chopped**	**nuts**	**;**	**then**	**fold**	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
结合	菠萝	,	樱桃	,	橙子	切片	,	糖	和	切碎	坚果	;	然后	折叠	在	鞭打	奶油	.

将菠萝、樱桃、橙片、糖和碎坚果混合；然后拌入打发的奶油。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Pour	**into**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**freeze**	**without**	**stirring**	**.**
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	允许	到	冻结	没有	搅拌	.

倒入Frigidaire冷冻托盘，无需搅拌，让其冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[ðɪs] ['sæləd][kæn; kən][biː; bi]['frəʊz(ə)n][ɪn][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz][fɔː(r); fə(r)] ['veri] [ə'træktɪv] [s'ɜːvɪŋz] , ['veərɪɪŋ] [ðə; ði] [gɑːrnɪʃɪŋz] , [æz; əz] [dɪ'skraɪbd] .

This	**salad**	**can**	**be**	**frozen**	**in**	**individual**	**molds**	**for**	**very**	**attractive**	**servings**	**,**	**varying**	**the**	**garnishings**	**,**	**as**	**described**	**.**
这	沙拉	能	是	冷冻	在	个人	模具	为了	非常	吸引人的	份量	,	变化	这	装饰物	,	作为	描述	.

这款沙拉可以分装在单独的模具中冷冻，这样就能得到非常漂亮的份量，还可以根据说明变换装饰。

[həʊl] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] , [nʌts] [ɔː(r)] [həʊl] [freʃ] ['strɔːb(ə)riz] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

Whole	**maraschino**	**cherries**	**,**	**nuts**	**or**	**whole**	**fresh**	**strawberries**	**can**	**be**	**used**	**.**
所有的	樱桃酒	樱桃	,	坚果	或者	所有的	新鲜的	草莓	能	是	用过的	.

可以使用整颗的马拉斯奇诺樱桃、坚果或整颗新鲜草莓。

[pəˈfekʃ(ə)n] ['sæləd]
Perfection **Salad**
完美 沙拉

完美沙拉

[eɪt] [tuː; tə] [ten] [sˈɜːvɪŋz]
eight **to** **ten** **servings**
八 到 十 份量

八到十人份

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['kæbɪdʒ]
1 **cup** **chopped** **cabbage**
1 杯子 切碎 卷心菜

杯切碎的卷心菜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [tʃɒpt] ['seləri]
2 **cups** **chopped** **celery**
2 杯子 切碎 芹菜

杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] [pɪmˈiəntəʊz]
2 **pimientos**
2 辣椒

2个甜椒

[ˌtuːˈtuː] [freʃ] , [red] [ɔː(r)] [griːn] ['pepəz]
2 **fresh** **,** **red** **or** **green** **peppers**
2 新鲜的 , 红色的 或者 绿色的 辣椒

2个新鲜的红椒或青椒

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌdʒelə'tiːn]
3 **tablespoons** **gelatine**
3 汤匙 明胶

3汤匙明胶

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **cold** **water**
½ 杯子 寒冷的 水

1/2 杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **boiling** **water**
2 杯子 沸腾 水

杯沸水

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

1/2 杯糖

½ [kʌp] [maɪld] ['vɪnɪgə(r)]
½ **cup** **mild** **vinegar**
½ 杯子 温和的 醋

1/2 杯淡醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[prɪˈpeə(r)]['vedʒtəb(ə)l] [griːnz] , [kəmˈbaɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə] [tʃɪl] .

Prepare	**vegetable**	**greens**	**,**	**combine**	**and**	**place**	**in**	**refrigerator**	**to**	**chill**	**.**
准备	蔬菜	青菜	,	结合	和	地方	在	冰箱	到	寒意	.

将蔬菜绿叶准备好，混合后放入冰箱冷藏。

[səʊk] [ˌdʒelə'tiːn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Soak	**gelatine**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**then**	**put**	**into**	**boiling**	**water**	**.**
浸泡	明胶	在	寒冷的	水	,	然后	放	进入	沸腾	水	.

将明胶用冷水浸泡，然后放入沸水中。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

Stir	**until**	**gelatine**	**is**	**dissolved**	**.**
搅拌	直到	明胶	是	溶解	.

搅拌至明胶完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	**sugar**	**,**	**vinegar**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**and**	**salt**	**.**
添加	糖	,	醋	,	柠檬	汁	,	和	盐	.

加入糖、醋、柠檬汁和盐。

[wen] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] , [streɪn] .

When	**sugar**	**is**	**dissolved**	**,**	**strain**	**.**
什么时候	糖	是	溶解	,	拉紧	.

糖溶解后，过滤。

[wen] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [kuːld] [ænd; ənd] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [set] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

When	**mixture**	**is**	**cooled**	**and**	**begins**	**to**	**set**	**,**	**add**	**remaining**	**ingredients**	**.**
什么时候	混合物	是	冷却	和	开始	到	放	,	添加	其余的	原料	.

当混合物冷却并开始凝固时，加入剩余的配料。

[tɜːn] ['ɪntuː][məʊld][ɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Turn	**into**	**mold**	**or**	**into**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**.**
转动	进入	模具	或者	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	.

倒入模具或冰箱冷冻托盘中。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kən'dʒiːl] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [tʃɪl] .

Allow	**to**	**congeal**	**and**	**thoroughly**	**chill**	**.**
允许	到	凝	和	彻底	寒意	.

待其凝固并彻底冷却。

[kʌt] ['ɪntuː] [skˈweəz] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][krɪsp] ['letɪs] .

Cut	**into**	**squares**	**and**	**serve**	**on**	**crisp**	**lettuce**	**.**
切	进入	正方形	和	服务	在	脆	莴苣	.

切成方块，放在爽脆的生菜上即可食用。

[dres] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

Dress	**with**	**mayonnaise**	**.**
裙子	和	蛋黄酱	.

淋上蛋黄酱。

[təˈmɑːtəʊ]['æspɪk]

Tomato	**Aspic**
番茄	肉冻

番茄冻

[eɪt] [sˈɜːvɪŋz]

eight	**servings**
八	份量

八人份

[θriː] [kʌps] [stjuːd] [təˈmɑːtəʊz]

3	**cups**	**stewed**	**tomatoes**
3	杯子	炖	西红柿

3杯炖番茄

[wʌn] ['ʌnjən] , [slaɪst]

1	onion	,	sliced
1	洋葱	,	切片

1个洋葱，切片

[wʌn] [stɔːk] ['seləri]

1	stalk	celery
1	茎	芹菜

根芹菜

[wʌn] [beɪ] [liːf]

1	bay	leaf
1	湾	叶子

1片月桂叶

[wʌn] [kləʊv]

1	clove
1	丁香

1瓣

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1	teaspoon	sugar
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌdʒelə'tiːn]

2	tablespoons	gelatine
2	汤匙	明胶

2汤匙明胶

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

½	cup	cold	water
½	杯子	寒冷的	水

1/2 杯冷水

['letɪs]

Lettuce
莴苣

莴苣

[ˌmeɪə'neɪz]

Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[kʊk] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] ['siːzniŋz] .

Cook	tomatoes	with	seasonings	.
厨师	西红柿	和	调味料	.

用调味料烹煮番茄。

[səʊk] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] .

Soak	gelatine	in	cold	water	and	add	to	hot	mixture	.
浸泡	明胶	在	寒冷的	水	和	添加	到	热的	混合物	.

将明胶用冷水浸泡，然后加入热混合物中。

[streɪn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] , [ðen] [məʊld] [ɪn] [kʌps] [ə'baʊt] [ðə; ðiː] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [tə'mɑːtəʊ] .

Strain	and	allow	to	cool	,	then	mold	in	cups	about	the	size	of	a	tomato	.
拉紧	和	允许	到	凉爽的	,	然后	模具	在	杯子	关于	这	尺寸	的	一个	番茄	.

过滤后放凉，然后倒入番茄大小的杯子中塑形。

[tʃɪl] [ɪn] [ˌfrɪdʒi'dɛə] .
Chill in Frigidaire .
寒意 在 弗里吉戴尔 .

在Frigidaire冰箱里降温。

[sɜːv] [ɒn][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [pleɪts] [ɒn][krɪsp] ['leɪtɪs] .
Serve on individual plates on crisp lettuce .
服务 在 个人 盘子 在 脆 莴苣 .

盛于铺有爽脆生菜的餐盘中。

[dres] [wɪð] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [məʊld] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]
Dress with tablespoon of mayonnaise on top of each mold , adding a dash of
裙子 和 汤匙 的 蛋黄酱 在 顶部 的 每个 模具 , 添加 一个 短跑 的
[pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
paprika , if desired .
辣椒 , 如果 想要的 .

在每个模具上淋上一汤匙蛋黄酱，如果需要，可以撒上少许辣椒粉。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

['helpf(ə)l] [hɪnts] — [ə'baʊt]['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts]
HELPFUL HINTS — about frozen desserts
有帮助 提示 — 关于 冷冻 甜点

关于冷冻甜点的实用小贴士

· [nəʊ][lɒŋgə(r)][ɪz][ˌaɪ 'tiː] ['nesəsəri] [tuː; tə][juːz] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [ɔː(r)][prɪ'peə(r)][ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɪn]['ɔːdə(r)]
· No longer is it necessary to use whipping cream or prepare a custard in order
· 不 更长 是 它 必要的 到 使用 鞭打 奶油 或者 准备 一个 蛋奶冻 在 命令
[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] [wɪð] [æn; ən] [ɪk'sepʃənəli] [faɪn] ['tekstʃə(r)] .
to make a dessert with an exceptionally fine texture .
到 制作 一个 甜点 和 一个 非常 美好的 质地 .

· 制作出口感格外细腻的甜点，不再需要使用鲜奶油或制作蛋奶冻。

['teɪsti] ,
Tasty ,
可口 ,

可口，

[ˌɪnɪk'spensɪv] [dɪ'zɜːts] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð] ['kɒfi] [kriːm] — [wɪð] [hɑːf] ['kɒfi] [kriːm]
inexpensive desserts can be made with coffee cream — with half coffee cream
价格低廉 甜点 能 是 制成 和 咖啡 奶油 — 和 一半 咖啡 奶油
[ænd; ənd][hɑːf][mɪlk] — [ɔː(r)]['iːv(ə)n] [wɪð] [mɪlk][ə'ləʊn] .
and half milk — or even with milk alone .
和 一半 牛奶 — 或者 甚至 和 牛奶 独自的 .

可以用咖啡奶油制作廉价甜点——用一半咖啡奶油和一半牛奶——甚至只用牛奶也可以。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [dɪ'zɜːts] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]['sɜːt(ə)n] [pɔɪnts] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [əb'zɜːvd] .
In making these desserts there are certain points that must be observed .
在 制作 这些 甜点 那里 是 肯定 积分 那 必须 是 观察到 .

制作这些甜点时，必须注意一些要点。

[kəm'pliːt] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɪz]['gɪv(ə)n] [wɪð] [iːtʃ] ['resəpi] .
Complete information is given with each recipe .
完全的 信息 是 给定 和 每个 食谱 .

每份食谱都附有完整信息。

[juːz][ɒv; əv] ['kɒfi] [kriːm]
Use of coffee cream
使用 的 咖啡 奶油

使用咖啡奶油

['kɒfi] [kri:m] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['wɪpɪŋ] [kri:m] [ɪn] ['meni] ['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜ:ts] [baɪ]
Coffee cream may be used in place of whipping cream in many frozen desserts by
咖啡 奶油 可能 是 用过的 在 地方 的 鞭打 奶油 在 许多 冷冻 甜点 经过
[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['meθəd] .
the following method .
这 下列的 方法 .

在许多冷冻甜点中，可以使用咖啡奶油代替鲜奶油，方法如下。

['sʌbstɪtju:t] [æn; ən]['i:kwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['kɒfi] [kri:m] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [kəm'baɪnd] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]
Substitute an equal amount of coffee cream for the combined quantities of
代替 一个 平等的 数量 的 咖啡 奶油 为了 这 合并 数量 的
['wɪpɪŋ] [ænd; ənd] ['kɒfi] [kri:mz] ['ɪndə,keɪtɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .
whipping and coffee creams indicated in the recipe .
鞭打 和 咖啡 乳霜 表明的 在 这 食谱 .

用等量的咖啡奶油代替食谱中指示的鲜奶油和咖啡奶油的总和。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][fɜ:st]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [ɪn'gri:diənts] [hæz; həz] [bi:n] [tʃɪld] ,
After the first mixture of ingredients has been chilled ,
后 这 第一的 混合物 的 原料 有 到过 冷藏 ,

待第一份混合物冷却后，

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['kɒfi] [kri:m] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['fri:zɪŋ] [treɪ] [ʌn'tɪl] ['fɜ:mli] ['frəʊz(ə)n] .
add the coffee cream and place in Frigidaire freezing tray until firmly frozen .
添加 这 咖啡 奶油 和 地方 在 弗里吉戴尔 冷冻 托盘 直到 牢牢 冷冻 .

加入咖啡奶油，放入Frigidaire冷冻托盘中冷冻至完全冻硬。

[ðen] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði] [treɪ] [tu:; tə][ə; eɪ] ['veri] [kəʊld] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp]
Then remove the contents of the tray to a very cold mixing bowl and whip
然后 消除 这 内容 的 这 托盘 到 一个 非常 寒冷的 混合 碗 和 鞭
[wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔ:(r)][hænd]['bi:tə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] [laɪt] [ænd; ənd] ['kri:mi] .
with an electric or hand beater until the mixture becomes light and creamy .
和 一个 电的 或者 手 击打者 直到 这 混合物 变成 光 和 奶油状 .

然后将托盘中的内容物倒入一个非常冷的搅拌碗中，用电动或手动搅拌器搅拌，直到混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] ['fri:zɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tu:; tə] ['fɪnɪʃ] ['fri:zɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['fɜ:ðə(r)] [ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] .
Return to freezing tray and allow to finish freezing without further agitation .
返回 到 冷冻 托盘 和 允许 到 结束 冷冻 没有 更远 搅动 .

放回冷冻盘中，不要再搅拌，让其完全冷冻。

['kɒfi] [kri:m] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [kən'teɪnz] - [ɔ:(r)] - [pə(r)] [sent] ['bʌtəfæt] .
Coffee cream usually contains 18 or 20 per cent butterfat .
咖啡 奶油 通常 包含 - 或者 - 每 中心 乳脂 .

咖啡伴侣通常含有18%或20%的乳脂。

[ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['wɪpɪŋ] [kri:m] [fɔ:(r); fə(r)] ['gɑ:nɪʃɪŋ] [dɪ'zɜ:ts] [baɪ][fɜ:st]
It can be used in place of whipping cream for garnishing desserts by first
它 能 是 用过的 在 地方 的 鞭打 奶油 为了 装饰 甜点 经过 第一的
['pɔ:rɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði] ['fri:zɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] [fri:z] [bɪ'fɔ:(r)] ['wɪpɪŋ] .
pouring into the freezing tray and allowing it to freeze before whipping .
浇注 进入 这 冷冻 托盘 和 允许 它 到 冻结 前 鞭打 .

它可以代替鲜奶油用于装饰甜点，方法是先将混合物倒入冷冻托盘中冷冻，然后再进行打发。

['ɑ:ftə(r)] ['wɪpɪŋ] ,
After whipping ,
后 鞭打 ,

鞭打之后，

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [treɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] ['friːzɪŋ] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][həʊld][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['prɒpə(r)]
place **in** **the** **freezing** **tray** **for** **additional** **freezing** **in** **order** **to** **hold** **it** **in** **proper**
地方 在 这 冷冻 托盘 为了 额外的 冷冻 在 命令 到 抓住 它 在 恰当的
[kən'sɪstənsi] [ʌn'tɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
consistency **until** **serving** **time** **.**
一致性 直到 服务 时间 .

放入冷冻盘中进一步冷冻，以保持其合适的稠度直至食用时。

['friːzɪŋ] ['meθəd]
Freezing **method**
冷冻 方法

冷冻法

[jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][hæz; həz][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][tuː; tə] [spiːd] [ʌp] ['friːzɪŋ] .
Your **Frigidaire** **refrigerator** **has** **the** **Cold** **-** **Control** **to** **speed** **up** **freezing** **.**
你的 弗里吉戴尔 冰箱 有 这 寒冷的 - 控制 到 速度 向上 冷冻 .

您的 Frigidaire 冰箱具有冷控功能，可以加快冷冻速度。

[ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)]['juːzɪŋ][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['fɒləʊd] .
The **directions** **for** **using** **it** **should** **be** **followed** **.**
这 方向 为了 使用 它 应该 是 随后 .

请按照使用说明进行操作。

[ðə; ði][best] ['meθəd] [ɪz][tuː; tə][set][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][æt; ət][ðə; ði][k'əʊldəst][pə'zɪʃ(ə)n]
The **best** **method** **is** **to** **set** **the** **Cold** **-** **Control** **at** **the** **coldest** **position**
这 最好的 方法 是 到 放 这 寒冷的 - 控制 在 这 最冷 位置
[ə'prɒksɪmətli] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði]['friːzə(r)][fɔː(r); fə(r)]
approximately **one** **-** **half** **hour** **before** **placing** **the** **mixture** **in** **the** **freezer** **for**
大约 一 - 一半 小时 前 放置 这 混合物 在 这 冰箱 为了
['friːzɪŋ] .
freezing **.**
冷冻 .

最佳方法是在将混合物放入冰箱冷冻前约半小时，将冷藏控制旋钮调至最冷位置。

[ðɪs] [əˈʃuə] ['kəʊldə(r)] ['temprətʃər] [ɪn][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [kəm'pɑːtmənt] , [wɪtʃ] [rɪ'zʌlts] [ɪn][fɑːstə(r)]
This **assures** **colder** **temperatures** **in** **the** **freezing** **compartment** **,** **which** **results** **in** **faster**
这 保证 更冷 温度 在 这 冷冻 隔间 , 哪个 结果 在 快点
['friːzɪŋ] [ænd; ənd]['betə(r)] [dɪ'zɜːts] .
freezing **and** **better** **desserts** **.**
冷冻 和 更好的 甜点 .

这样可以确保冷冻室内的温度更低，从而加快冷冻速度，做出更美味的甜点。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [kəm'pliːtli] ['frəʊz(ə)n] ,
After **the** **mixture** **is** **completely** **frozen** **,**
后 这 混合物 是 完全地 冷冻 ,

混合物完全冻结后，

[ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][set][æt; ət][æn; ən] [ˌɪntə'miːdiət] [pə'zɪʃ(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]
the **Cold** **-** **Control** **should** **be** **set** **at** **an** **intermediate** **position** **to** **keep** **the**
这 寒冷的 - 控制 应该 是 放 在 一个 中间的 位置 到 保持 这
[dɪ'zɜːt] [ɪn][ðə; ði]['prɒpə(r)] [kən'sɪstənsi] [ʌn'tɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
dessert **in** **the** **proper** **consistency** **until** **serving** **time** **.**
甜点 在 这 恰当的 一致性 直到 服务 时间 .

冷藏控制应设置在中间位置，以保持甜点在食用前达到合适的稠度。

[ɪm'pɔːt(ə)nt] [nəʊt] : [pliːz] [siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
Important **Note** **:** **Please** **see** **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
重要的 笔记 : 请 看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

重要提示：有关 Cold-Control 的使用方法，请参阅第 4 页。

['meloʊɪŋ] [ɪm'pruːvz] [dɪ'zɜːts]
Mellowing improves desserts
柔和 改善 甜点

醇化作用能提升甜点的口感。

[ɔːl] [dɪ'zɜːts] , [rɪ'gɑːdləs] [ɒv; əv][kaɪnd][ɔː(r)][ðə; ði][taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] ,
All desserts , regardless of kind or the time required for freezing ,
全部 甜点 , 不管 的 种类 或者 这 时间 必需的 为了 冷冻 ,

所有甜点，无论种类或冷冻所需时间长短，

[ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [ɪn]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['tekstʃə(r)][baɪ] [ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['meləʊ] .
are much improved in flavor and texture by allowing them to mellow .
是 很多 改进 在 味道 和 质地 经过 允许 他们 到 醇厚 .

静置一段时间后，它们的风味和口感都会得到极大的改善。

[ɪ'speʃəli] [ɪz] [ðɪs] [truː] [fɔː(r); fə(r)][fruːt] [kriːmz] , [fruːt]['sæləʊdz][ænd; ənd]['sɪmələ(r)] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] .
Especially is this true for fruit creams , fruit salads and similar combinations .
尤其 是 这 真的 为了 水果 乳霜 , 水果 沙拉 和 相似的 组合 .

这一点尤其适用于水果奶油、水果沙拉和类似组合。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [dɪ'zɜːt] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [kəm'pɑːtmənt]
This is accomplished by allowing the dessert to remain in the freezing compartment
这 是 完成 经过 允许 这 甜点 到 保持 在 这 冷冻 隔间
[æt; ət][ə; eɪ]['haɪə(r)] ['temprətʃə(r)] [ðæn; ðən] [ðæt] [æt; ət] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['frəʊz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm]
at a higher temperature than that at which it is frozen for some
在 一个 更高 温度 比 那 在 哪个 它 是 冷冻 为了 一些
[taɪm] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːvd] .
time before it is served .
时间 前 它 是 服务 .

这是通过让甜点在冷冻室中保持比冷冻温度更高的温度一段时间，然后再上桌来实现的。

[ðɪs] ['temprətʃə(r)] [ɪz] [əb'teɪnd] [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl][æt; ət][æn; ən] [ˌɪntə'miːdiət]
This temperature is obtained by setting the Cold - Control at an intermediate
这 温度 是 获得 经过 环境 这 寒冷的 - 控制 在 一个 中间的
[pə'zɪʃ(ə)n] , [æz; əz] [dɪ'skraɪbd] [ɒn][peɪdʒ][fɔːr] .
position , as described on page 4 .
位置 , 作为 描述 在 页 4 .

该温度是通过将冷控装置设置在中间位置而获得的，如第 4 页所述。

[tuː; tə][ə'vɔɪd] ['bʌtəri] [teɪst]
To avoid buttery taste
到 避免 黄油味 品尝

为了避免黄油味

[ə; eɪ] ['bʌtəri] [teɪst] [ɪn]['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kɔːzd] [baɪ][wʌn][ɒv; əv] [tuː] [θɪŋz] .
A buttery taste in frozen deserts is usually caused by one of two things .
一个 黄油味 品尝 在 冷冻 沙漠 是 通常 导致 经过 一 的 二 事物 .

冷冻甜点有黄油味通常是由以下两种原因之一造成的。

['aɪðə(r)][ðə; ði] [kriːm] [hæz; həz] [biːn] ['əʊvə(r)] - [wɪpt] [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [rɪtʃ] [ɪn] ['bʌtəfæt] .
Either the cream has been over - whipped or it is too rich in butterfat .
任何一个 这 奶油 有 到过 超过 - 鞭打 或者 它 是 也 富有的 在 乳脂 .

要么是奶油打发过度，要么是奶油的乳脂含量太高。

[ðə; ði] ['bʌtəfæt] ['kɒntent][ɒv; əv] ['wɪpɪŋ] [kriːm] ['veəriz] ['greɪtli] [ɪn] ['dɪfrənt] [steɪts] .
The butterfat content of whipping cream varies greatly in different states .
这 乳脂 内容 的 鞭打 奶油 变化 非常 在 不同的 各州 .

不同州的鲜奶油的乳脂含量差异很大。

[ɪn] ['sɜːt(ə)n] [ləu'kælitiz] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [wɪl] [kən'teɪn][æz; əz] [haɪ] [æz; əz] - [pə(r)][sent] ['bʌtəfæt] ,
In certain localities whipping cream will contain as high as 40 per cent butterfat ,
在 肯定 地方 鞭打 奶油 将要 包含 作为 高的 作为 - 每 中心 乳脂 ,

在某些地区，鲜奶油的乳脂含量高达40%。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [rɪtʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːt] .

making	it	too	rich	for	a	frozen	dessert	.
制作	它	也	富有的	为了	一个	冷冻	甜点	.

对于冷冻甜点来说，它太甜腻了。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][daɪ'luːtɪd] [wɪð] ['kɒfi]

In	this	case	,	it	should	be	diluted	with	coffee
在	这	案件	,	它	应该	是	稀	和	咖啡

在这种情况下，应该用咖啡稀释。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	15	]
[	页	-	]

[第15页]

[kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] .

cream	or	milk	.
奶油	或者	牛奶	.

奶油或牛奶。

[ðə; ði] ['stændəd] ['bʌtəfæt] ['kɒntent][fɔː(r); fə(r)] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [ɪz] - [pə(r)][sent] .

The	standard	butterfat	content	for	whipping	cream	is	28	per	cent	.
这	标准	乳脂	内容	为了	鞭打	奶油	是	-	每	中心	.

鲜奶油的标准乳脂含量为 28%。

[haʊ'evə(r)] ,

However	,
然而	,

然而，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə] [wɪp] [kriːm] [kən'teɪnɪŋ] ['əʊnli] - [pə(r)][sent] ['bʌtəfæt] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɜːst]

it	is	possible	to	whip	cream	containing	only	20	per	cent	butterfat	if	it	is	first
它	是	可能的	到	鞭	奶油	包含	仅有的	-	每	中心	乳脂	如果	它	是	第一的

[pɔː] ['ɪntuː][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə] [tʃɪl] [tuː; tə][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [pɔɪnt] .

poured	into	the	freezing	tray	and	allowed	to	chill	to	the	freezing	point	.
倾倒	进入	这	冷冻	托盘	和	允许	到	寒意	到	这	冷冻	观点	.

如果先将含20%乳脂的奶油倒入冷冻盘中，使其冷却至冰点，就可以将其打发。

[ˌfridʒi'dɛə] ['frəʊz(ə)n] [kriːmz]

Frigidaire	Frozen	Creams
弗里吉戴尔	冷冻	乳霜

Frigidaire 冷冻奶油

· [ə; eɪ] [greɪt] [və'raɪəti][ɒv; əv] [dɪ'lɪʃəs] ['frəʊz(ə)n] [kriːmz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['friːzɪŋ]

·	A	great	variety	of	delicious	frozen	creams	can	be	made	in	the	freezing
·	一个	伟大的	种类	的	可口的	冷冻	乳霜	能	是	制成	在	这	冷冻

[treɪz] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

trays	of	your	refrigerator	.
托盘	的	你的	冰箱	.

· 在冰箱的冷冻托盘中可以制作各种美味的冷冻奶油。

[ɪts] [nəʊ] [trɪk] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][ænd; ənd][baɪ] ['traɪɪŋ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpɪz]

It's	no	trick	to	make	them	and	by	trying	some	of	the	following	recipes
它是	不	诡计	到	制作	他们	和	经过	尝试	一些	的	这	下列的	食谱

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] ['teɪsti] ,

you	will	find	that	tasty	,
你	将要	寻找	那	可口	,

制作这些食物并不难，尝试以下一些食谱，你会发现它们味道鲜美。

[ˌɪnɪk'spensɪv] [dɪ'zɜːts] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] ['wɪpɪŋ] [kriːm] .

inexpensive	desserts	can	be	made	without	whipping	cream	.
价格低廉	甜点	能	是	制成	没有	鞭打	奶油	.

不用鲜奶油也能做出价格低廉的甜点。

[rɪˈmembə(r)] [ðæt] [ˈprɒpə(r)] [ˈtemprətʃər] [fɔː(r); fə(r)] [ˈfriːzɪŋ] [dɪˈzɜːts] [ɑː(r); ə(r)][dʒʌst][æz; əz]

Remember	**that**	**proper**	**temperatures**	**for**	**freezing**	**desserts**	**are**	**just**	**as**
记住	那	恰当的	温度	为了	冷冻	甜点	是	只是	作为

[ɪmˈpɔːt(ə)nt][æz; əz][ðə; ði][ˈresəpi][ɪtˈself][ɪn] [əbˈteɪnɪŋ] [ðə; ði][best] [rɪˈzʌlts] .

important	**as**	**the**	**recipe**	**itself**	**in**	**obtaining**	**the**	**best**	**results**	**.**
重要的	作为	这	食谱	本身	在	获得	这	最好的	结果	.

记住，冷冻甜点的合适温度与食谱本身同样重要，才能获得最佳效果。

[vəˈnɪlə] [ˈkʌstəd] [kriːm]

Vanilla	**Custard**	**Cream**
香草	蛋奶冻	奶油

香草卡仕达奶油

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]

six	**to**	**eight**	**servings**
六	到	八	份量

六至八人份

¾ [kʌp][ˈgrænjʊleɪtɪd][ˈʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**granulated**	**sugar**
¾	杯子	颗粒状	糖

3/4 杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈkɔːnstɑːtʃ]

2	**tablespoons**	**cornstarch**
2	汤匙	玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

[wʌn] [kʌp] [swiːt] [mɪlk]

1	**cup**	**sweet**	**milk**
1	杯子	甜的	牛奶

杯甜牛奶

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

1⁄16 [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[wʌn][paɪnt] [ˈkɒfi] [kriːm]

1	**pint**	**coffee**	**cream**
1	品脱	咖啡	奶油

品脱咖啡奶油

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]

2	**teaspoons**	**vanilla**	**extract**
2	茶匙	香草	提炼

2茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [eg] [ˈwaɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

[mɪks][ˈgrænjʊleɪtɪd][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] [ˈkɔːnstɑːtʃ] .

Mix	**granulated**	**sugar**	**and**	**cornstarch**	**.**
混合	颗粒状	糖	和	玉米淀粉	.

将砂糖和玉米淀粉混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] [ˈgrædʒuəli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

Add	**scalded**	**milk**	**gradually**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	烫伤	牛奶	逐步地	,	搅拌	不断地	.

慢慢加入热牛奶，同时不停搅拌。

[kʊk] [ɪn] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [æn; ən] [ɪˈlektrɪk] [reɪndʒ] ,

Cook	**in**	**double**	**boiler**	**25**	**minutes**	**or**	**,**	**if**	**you**	**have**	**an**	**electric**	**range**	**,**
厨师	在	双倍的	锅炉	-	分钟	或者	,	如果	你	有	一个	电的	范围	,

用双层蒸锅煮25分钟，或者，如果您有电炉，

[juːz] [ˈsɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] [ˈsɪmə(r)] [hiːt] .

use	**saucepan**	**on**	**LOW**	**or**	**SIMMER**	**heat**	**.**
使用	平底锅	在	低的	或者	煨	热	.

用平底锅小火或慢炖。

[ɪf] [taɪm] [wɪl] [pəˈmɪt] ,

If	**time**	**will**	**permit**	**,**
如果	时间	将要	允许	,

如果时间允许的话，

[ˈkʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ˈaʊə(r)] [ˈgreɪtli] [ɪmˈpruːvz] [ðə; ði] [ˈfleɪvə(r)] [ænd; ənd] [wɪl] [meɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ]

cooking	**for**	**one**	**hour**	**greatly**	**improves**	**the**	**flavor**	**and**	**will**	**make**	**for**	**a**
烹饪	为了	一	小时	非常	改善	这	味道	和	将要	制作	为了	一个

[ˈbetə(r)] [ˈtekstʃə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˈfrəʊz(ə)n] [dɪˈzɜːt] .

better	**texture**	**in**	**the**	**frozen**	**dessert**	**.**
更好的	质地	在	这	冷冻	甜点	.

烹煮一小时能大大改善风味，并使冷冻甜点的口感更好。

[stɜː(r)] [ˈsevrəl] [taɪmz] [ˈdjʊərɪŋ] [ˈkʊkɪŋ] [ˈprəʊses] .

Stir	**several**	**times**	**during**	**cooking**	**process**	**.**
搅拌	一些	时代	期间	烹饪	过程	.

烹饪过程中要多次搅拌。

[kəmˈbaɪn] [wɪð] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Combine	**with**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**.**
结合	和	出色地	-	被打败	蛋	蛋黄	.

与打散的蛋黄混合。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**or**	**until**	**thick**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	为了	五	分钟	或者	直到	厚的	,	搅拌	不断地	.

煮五分钟或直至浓稠，期间不断搅拌。

[kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] , [kriːm] .

Cool	**,**	**add**	**salt**	**,**	**cream**	**.**
凉爽的	,	添加	盐	,	奶油	.

放凉，加盐和奶油。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ˈfriːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[wen] [ˈfrəʊz(ə)n] [rɪˈmuːv] [tuː; tə] [bəʊl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] ,

When	**frozen**	**remove**	**to**	**bowl**	**,**	**add**	**vanilla**	**,**
什么时候	冷冻	消除	到	碗	,	添加	香草	,

冷冻后取出放入碗中，加入香草精。

[ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪˈlektrɪk] [ɔː(r)] [hænd] [ˈbiːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [mɪks] [bɪˈkʌmz] [lait] [ænd; ənd] [ˈkriːmi] .

and	**whip**	**with**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mix**	**becomes**	**light**	**and**	**creamy**	**.**
和	鞭	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合	变成	光	和	奶油状	.

用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[ðen] ['keəfəli] [fəʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Then carefully fold in stiffly beaten egg whites .
然后 小心 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

然后小心地拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Return quickly to freezing tray and allow to finish freezing .
返回 迅速地 到 冷冻 托盘 和 允许 到 结束 冷冻 .

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See page 4 for instructions on use of Cold - Control .
看 页 4 为了 指示 在 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

[freʃ] [piːtʃ] [kriːm]
Fresh Peach Cream
新鲜的 桃 奶油

新鲜桃子奶油

[eɪt] [tuː; tə][ten] [sˈɜːvɪŋz]
eight to ten servings
八 到 十 份量

八到十人份

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [freʃ] [piːtʃ] [pʌlp]
2 cups fresh peach pulp
2 杯子 新鲜的 桃 纸浆

杯新鲜桃果肉

[wʌn][kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

1½ [kʌps] ['kɒfi] [kriːm]
1½ cups coffee cream
1½ 杯子 咖啡 奶油

1½ 杯咖啡奶油

[wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][drɒps] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt]
1 or 2 drops almond extract
1 或者 2 滴 杏仁 提炼

1或2滴杏仁提取物

[kəm'baɪn][ðə; ði] [piːtʃ] [pʌlp] , ['ʃʊgə(r)] , ['lemən][dʒuːs] .
Combine the peach pulp , sugar , lemon juice .
结合 这 桃 纸浆 , 糖 , 柠檬 汁 .

将桃肉、糖、柠檬汁混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɒfi] [kriːm] .
Add the coffee cream .
添加 这 咖啡 奶油 .

加入咖啡伴侣。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .
Pour into freezing tray .
倒 进入 冷冻 托盘 .

倒入冷冻托盘。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] .

When	**frozen**	**,**	**remove**	**to**	**bowl**	**.**
什么时候	冷冻	,	消除	到	碗	.

冷冻后，取出放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː]['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]

Add	**almond**	**extract**	**and**	**whip**	**with**	**an**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**
添加	杏仁	提炼	和	鞭	和	一个	电的	或者	手	击打者	直到

[mɪks] [bɪ'kʌmz] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

mix	**becomes**	**light**	**and**	**creamy**	**.**
混合	变成	光	和	奶油状	.

加入杏仁提取物，用电动或手动打蛋器打发至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	**quickly**	**to**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**16**	**]**
[	页	-	]

[第16页]

['tʃɒklət] [kriːm]

Chocolate	**Cream**
巧克力	奶油

巧克力奶油

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]

six	**to**	**eight**	**servings**
六	到	八	份量

六至八人份

¾ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**granulated**	**sugar**
¾	杯子	颗粒状	糖

3/4 杯砂糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kəʊkəʊ]

2	**tablespoons**	**cocoa**
2	汤匙	可可

2汤匙可可粉

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

⅓ [kʌp] [hɒt]['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**hot**	**water**
⅓	杯子	热的	水

1/4 杯热水

1½ [paɪnts] ['kɒfi] [kriːm]

1½	**pints**	**coffee**	**cream**
1½	品脱	咖啡	奶油

1½ 品脱咖啡奶油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , ['kəʊkəʊ] , [ænd; ənd][sɔːlt] ['θʌrəli] .
Mix **sugar** **,** **cocoa** **,** **and** **salt** **thoroughly** **.**
混合 糖 , 可可 , 和 盐 彻底 .

将糖、可可粉和盐充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Add **hot** **water** **.**
添加 热的 水 .

加入热水。

[hiːt] [ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['θʌrəli] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətli]
Heat **until** **sugar** **is** **thoroughly** **dissolved** **and** **continue** **cooking** **for** **approximately**
热 直到 糖 是 彻底 溶解 和 继续 烹饪 为了 大约
[faɪv] ['mɪnɪts] .
5 **minutes** **.**
5 分钟 .

加热至糖完全溶解，继续煮约 5 分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd] ['pɑːʃəli] [kuːl] .
Remove **from** **range** **and** **partially** **cool** **.**
消除 从 范围 和 部分 凉爽的 .

从炉灶上移开，稍稍冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] ['fɜːmli] .
Add **cream** **and** **pour** **into** **Frigidaire** **freezing** **tray** **and** **allow** **to** **freeze** **firmly** **.**
添加 奶油 和 倒 进入 弗里吉戴尔 冷冻 托盘 和 允许 到 冻结 牢牢 .

加入奶油，倒入Frigidaire冷冻托盘中，使其完全冷冻。

[rɪ'muːv] [tuː; tə]['mɪksɪŋ] [bəʊl] ,
Remove **to** **mixing** **bowl** **,**
消除 到 混合 碗 ,

将混合物倒入搅拌碗中，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

如何使用和享受您的新 (How to Use and Enjoy Your New)
第2/3页

[ˌeɪ diː ˈdiː]	[vəˈnɪlə]	[ænd; ənd]	[wɪp]	[wɪð]	[ɪˈlektrɪk]	[ɔː(r)]	[hænd]	[ˈbiːtə(r)]	[ʌnˈtɪl]	[ˈmɪkstʃə(r)]	[bɪˈkʌmz]	[laɪt]
add	**vanilla**	**and**	**whip**	**with**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mixture**	**becomes**	**light**
添加	香草	和	鞭	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合物	变成	光

[ænd; ənd]	[ˈkriːmi]	.
and	**creamy**	**.**
和	奶油状	.

加入香草精，用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪˈtɜːn]	[ˈkwɪkli]	[tuː; tə]	[ˌfrɪdʒiˈdɛə]	[ˈfriːzɪŋ]	[treɪ]	[ænd; ənd]	[əˈlaʊ]	[tuː; tə]	[ˈfɪnɪʃ]	[ˈfriːzɪŋ]	.
Return	**quickly**	**to**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	迅速地	到	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

快速放回 Frigidaire 冷冻托盘，并使其完全冷冻。

[siː]	[peɪdʒ]	[fɔːr]	[fɔː(r); fə(r)]	[juːz]	[ɒv; əv]	[kəʊld]	-	[kənˈtrəʊl]	.
See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['kærəmel]	[kriːm]
Caramel	**Cream**
焦糖	奶油

焦糖奶油

[eɪt]	[tuː; tə]	[ten]	[sˈɜːvɪŋz]
eight	**to**	**ten**	**servings**
八	到	十	份量

八到十人份

⅔	[kʌp]	['grænjʊleɪtɪd]	['ʃʊgə(r)]
⅔	**cup**	**granulated**	**sugar**
⅔	杯子	颗粒状	糖

2/1 杯砂糖

[wʌn]	[kʌp]	['wɔːtə(r)]
1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

⅛	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

1/4茶匙盐

1½	['teɪbəlˌspuːnz]	['flaʊə(r)]
1½	**tablespoons**	**flour**
1½	汤匙	面粉

1½汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː]	[eg]	[jəʊk]
2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[wʌn]	[paɪnt]	['kɒfi]	[kriːm]
1	**pint**	**coffee**	**cream**
1	品脱	咖啡	奶油

品脱咖啡奶油

['kærəməlaɪz] ['ʃʊgə(r)][baɪ] ['hiːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd] [bɪ'kʌmz] [laɪt] [braʊn] [ɪn]['kʌlə(r)] .

Caramelize	**sugar**	**by**	**heating**	**until**	**sugar**	**is**	**melted**	**and**	**becomes**	**light**	**brown**	**in**	**color**	**.**
焦糖化	糖	经过	加热	直到	糖	是	融化	和	变成	光	棕色的	在	颜色	.

将糖加热至焦糖化，直至糖融化并变成浅棕色。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['kærəməlaɪzd]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

Add	**water**	**and**	**cook**	**until**	**caramelized**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
添加	水	和	厨师	直到	焦糖	糖	是	溶解	.

加水煮至焦糖溶解。

[mɪks][sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ['θʌrəli] [ænd; ənd][kəm'baɪn] [wɪð] ['kærəmel]['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ]

Mix	**salt**	**and**	**flour**	**thoroughly**	**and**	**combine**	**with**	**caramel**	**mixture**	**,**	**stirring**
混合	盐	和	面粉	彻底	和	结合	和	焦糖	混合物	,	搅拌

['kɒnstəntli] [ænd; ənd] ['sləʊli] .

constantly	**and**	**slowly**	**.**
不断地	和	缓慢地	.

盐和面粉充分混合，然后与焦糖混合物混合，不断缓慢地搅拌。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [kən'tɪnjʊɪŋ] [ðə; ðɪ] ['stɜːrɪŋ] .

Cook	**for**	**15**	**minutes**	**or**	**until**	**thickened**	**,**	**continuing**	**the**	**stirring**	**.**
厨师	为了	-	分钟	或者	直到	增稠	,	继续	这	搅拌	.

继续搅拌，煮 15 分钟或直至汤汁浓稠。

[kəm'baɪn] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Combine	**with**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
结合	和	被打败	蛋	蛋黄	在	双倍的	锅炉	.

将打散的蛋黄与蛋白混合，隔水加热。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] , ['mɪəli] [juːz] ['sɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] .

If	**you**	**have**	**an**	**electric**	**range**	**,**	**merely**	**use**	**saucepan**	**on**	**LOW**	**or**	**SIMMER**	**heat**	**.**
如果	你	有	一个	电的	范围	,	仅仅	使用	平底锅	在	低的	或者	煨	热	.

如果你的炉灶是电炉，只需用平底锅小火或慢炖即可。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	**slowly**	**for**	**5**	**minutes**	**or**	**until**	**thick**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	缓慢地	为了	5	分钟	或者	直到	厚的	,	搅拌	不断地	.

慢火煮5分钟或直至浓稠，期间不断搅拌。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [kriːm] .

Add	**salt**	**and**	**cream**	**.**
添加	盐	和	奶油	.

加入盐和奶油。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] ,

When	**frozen**	**,**	**remove**	**to**	**bowl**	**,**
什么时候	冷冻	,	消除	到	碗	,

冷冻后，取出放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mɪks] [bɪ'kʌmz] [laɪt] [ænd; ənd]

add	vanilla	and	whip	with	electric	or	hand	beater	until	mix	becomes	light	and
添加	香草	和	鞭	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合	变成	光	和

['kriːmi] .

creamy	.
奶油状	.

加入香草精，用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	quickly	to	freezing	tray	to	finish	freezing	.
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	到	结束	冷冻	.

快速放回冷冻托盘，继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	page	4	for	instructions	on	use	of	Cold	-	Control	.
看	页	4	为了	指示	在	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

[nəʊt] :

Note	:
笔记	:

笔记：

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][ɪn] ['kærəməlaiz] [ðæt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz][nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [kʊk] [bɪ'jɒnd]

Care	should	be	given	in	caramelizing	that	the	sugar	is	not	allowed	to	cook	beyond
关心	应该	是	给定	在	焦糖化	那	这	糖	是	不是	允许	到	厨师	超过

[ðə; ði]['kærəmel] [steɪt] ,

the	caramel	state	,
这	焦糖	状态	,

焦糖化过程中应注意不要让糖煮过头，超过焦糖状态。

[rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['bɪtə(r)] [teɪst] .

resulting	in	a	bitter	taste	.
结果	在	一个	苦的	品尝	.

结果导致味苦。

['kærəmel] [nʌt] [kriːm]

Caramel	Nut	Cream
焦糖	坚果	奶油

焦糖坚果奶油

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][tuː; tə][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] .

Add	½	cup	chopped	English	walnuts	and	pecans	to	the	preceding	recipe	.
添加	½	杯子	切碎	英语	核桃	和	山核桃	到	这	前	食谱	.

在前面的食谱中加入 1/2 杯切碎的英国核桃和山核桃。

[ðə; ði] [nʌts] [kæn; kən][biː; bi]['fəʊldɪd]['ɪntuː][ðə; ði][mɪks]['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['wɪpɪŋ] ['prəʊses] .

The	nuts	can	be	folded	into	the	mix	after	the	whipping	process	.
这	坚果	能	是	折叠	进入	这	混合	后	这	鞭打	过程	.

打发完成后，可以将坚果拌入混合物中。

['pepəmɪnt] [stɪk] ['kændi] [kriːm]

Peppermint	Stick	Candy	Cream
薄荷	戳	糖果	奶油

薄荷糖棒奶油

[ten][tuː; tə] [twelv] [s'ɜːvɪŋz]

ten	to	twelve	servings
十	到	十二	份量

十到十二人份

¼ ['el bi:] .

¼	lb	.
¼	磅	.

1/4磅

[ɔ:(r)][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [krʌʃt] ['pepəmɪnt] [stɪk] ['kændi]

or	1	cup	of	crushed	peppermint	stick	candy
或者	1	杯子	的	碎	薄荷	戳	糖果

或 1 杯碎薄荷糖

1½ [kʌps] [tɒp] [mɪlk]

1½	cups	top	milk
1½	杯子	顶部	牛奶

1½ 杯上层牛奶

⅟₁₆ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

⅟₁₆	teaspoon	salt
⅟₁₆	茶匙	盐

1/4茶匙盐

1½ [kʌps] ['kɒfi] [kri:m]

1½	cups	coffee	cream
1½	杯子	咖啡	奶油

1½ 杯咖啡奶油

[dɪ'zɒlv] ['kændi] [ɪn] [hɒt] [mɪlk] ['əʊvə(r)] ['faɪə(r)] ,

Dissolve	candy	in	hot	milk	over	fire	,
溶解	糖果	在	热的	牛奶	超过	火	,

将糖果放入热牛奶中，隔火加热至融化。

[ɔ:(r)][ɒn] [ləʊ] [ɔ:(r)] ['sɪmə(r)] [hi:t] [ɪf] [ju:; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] .

or	on	LOW	or	SIMMER	heat	if	you	have	an	electric	range	.
或者	在	低的	或者	煨	热	如果	你	有	一个	电的	范围	.

如果是电炉，则用小火或慢炖模式。

[ˌeɪ di: 'di:][sɔ:lt] , ['kɒfi] [kri:m] [ænd; ənd][pɔ:(r)]['ɪntu:] ['fri:zɪŋ] [treɪ] .

Add	salt	,	coffee	cream	and	pour	into	freezing	tray	.
添加	盐	,	咖啡	奶油	和	倒	进入	冷冻	托盘	.

加入盐、咖啡伴侣，倒入冷冻托盘。

[fri:z] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [fɜ:m] ,

Freeze	until	quite	firm	,
冻结	直到	相当	公司	,

冷冻至完全凝固。

[ðen] [rɪ'mu:v] [tu:; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [bi:t] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔ:(r)][hænd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [mɪks][ɪz] [laɪt]

then	remove	to	mixing	bowl	and	beat	with	electric	or	hand	whip	until	mix	is	light
然后	消除	到	混合	碗	和	打	和	电的	或者	手	鞭	直到	混合	是	光

[ænd; ənd] ['kri:mi] .

and	creamy	.
和	奶油状	.

然后将其倒入搅拌碗中，用电动或手动打蛋器搅拌至混合物变得轻盈顺滑。

([doʊnt]['əʊvə(r)] [wɪp] .)

(	Don't	over	whip	.	)
(	不	超过	鞭	.	)

（不要过度鞭打。）

[rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] ['fri:zɪŋ] [treɪ] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tu:; tə] ['fɪnɪʃ] ['fri:zɪŋ] .

Return	to	freezing	tray	quickly	and	allow	to	finish	freezing	.
返回	到	冷冻	托盘	迅速地	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	page	4	for	instructions	on	use	of	Cold	-	Control	.
看	页	4	为了	指示	在	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

[nəʊt] : [ðɪs] [dɪ'zɜːt] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [kriːm] , ['juːzɪŋ][tɒp][mɪlk] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Note	:	This	dessert	can	be	made	without	cream	,	using	top	milk	if	desired	.
笔记	:	这	甜点	能	是	制成	没有	奶油	,	使用	顶部	牛奶	如果	想要的	.

注：这款甜点可以不用奶油，如果需要的话，可以用上等牛奶制作。

[və'nɪlə] [kriːm]

Vanilla	Cream
香草	奶油

香草奶油

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]

six	to	eight	servings
六	到	八	份量

六至八人份

[θriː][kʌps] [mɪlk] ([ɔː(r)][ˌtuː'tuː][kʌps] ['kɒfi] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk])

3	cups	milk	(	or	2	cups	coffee	cream	and	1	cup	milk	)
3	杯子	牛奶	(	或者	2	杯子	咖啡	奶油	和	1	杯子	牛奶	)

杯牛奶（或 2 杯咖啡伴侣加 1 杯牛奶）

[wʌn][kæn; kən] (1½ [kʌps]) ['swiːtnd] [kən'denst] [mɪlk]

1	can	(	1½	cups	)	sweetened	condensed	milk
1	能	(	1½	杯子	)	加糖	浓缩版	牛奶

1罐（1½杯）甜炼乳

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] [və'nɪlə]

1	tablespoon	vanilla
1	汤匙	香草

1汤匙香草精

[hiːt] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Heat	one	cup	of	milk	.
热	一	杯子	的	牛奶	.

加热一杯牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kæn; kən][ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk][ænd; ənd][blend] .

Add	the	can	of	condensed	milk	and	blend	.
添加	这	能	的	浓缩版	牛奶	和	混合	.

加入炼乳罐头，搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [tuː] [kʌps][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['leмən][dʒuːs] .

Then	add	remaining	two	cups	of	milk	and	lemon	juice	.
然后	添加	其余的	二	杯子	的	牛奶	和	柠檬	汁	.

然后加入剩下的两杯牛奶和柠檬汁。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .

Pour	into	freezing	tray	and	freeze	.
倒	进入	冷冻	托盘	和	冻结	.

倒入冷冻托盘并冷冻。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] ;

When	frozen	,	remove	to	bowl	;
什么时候	冷冻	,	消除	到	碗	;

冷冻后，取出放入碗中；

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl][mɪks] [bɪ'kʌmz] [lait] [ænd; ənd]
add **vanilla** **and** **whip** **with** **electric** **or** **hand** **beater** **until** **mix** **becomes** **light** **and**
添加 香草 和 鞭 和 电的 或者 手 击打者 直到 混合 变成 光 和
['kriːmi] .
creamy **.**
奶油状 .

加入香草精，用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **freezing** **tray** **and** **allow** **to** **finish** **freezing** **.**
返回 到 冷冻 托盘 和 允许 到 结束 冷冻 .

放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **17** **]**
[页 -]

[第17页]

['meɪp(ə)l] [nʌt] [kriːm]
Maple **Nut** **Cream**
枫 坚果 奶油

枫糖坚果奶油

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

[prɪ'peə(r)][wʌn]['resəpi][ɒv; əv] [və'nɪlə] [kriːm] [ænd; ənd] [friːz] [tuː; tə][ðə; ði] ['wɪpɪŋ] [steɪdʒ] .
Prepare **one** **recipe** **of** **Vanilla** **Cream** **and** **freeze** **to** **the** **whipping** **stage** **.**
准备 一 食谱 的 香草 奶油 和 冻结 到 这 鞭打 阶段 .

准备一份香草奶油，冷冻至打发状态。

['sʌbstɪtjuːt] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['meɪp(ə)l] - [nʌt] ['fleɪvərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] .
Substitute **one** **-** **half** **teaspoon** **maple** **-** **nut** **flavoring** **for** **vanilla** **.**
代替 一 - 一半 茶匙 枫 - 坚果 调味 为了 香草 .

用半茶匙枫糖坚果香精代替香草精。

[wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl][mɪks] [bɪ'kʌmz] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Whip **with** **electric** **or** **hand** **beater** **until** **mix** **becomes** **light** **and** **creamy** **.**
鞭 和 电的 或者 手 击打者 直到 混合 变成 光 和 奶油状 .

用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得蓬松顺滑。

[fəʊld][ɪn][wʌn] - [hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['piːkən] [miːts] .
Fold **in** **one** **-** **half** **cup** **of** **chopped** **pecan** **meats** **.**
折叠 在 一 - 一半 杯子 的 切碎 胡桃 肉类 .

拌入半杯切碎的山核桃仁。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **freezing** **tray** **and** **finish** **freezing** **.**
返回 到 冷冻 托盘 和 结束 冷冻 .

放回冷冻盘中，继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **instructions** **on** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 指示 在 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

['strɔːbəri]	[kriːm]
Strawberry	**Cream**
草莓	奶油

草莓奶油

[prɪˈpeə(r)]	[wʌn]	['resəpi]	[ɒv; əv]	[və'nɪlə]	[kriːm]	[ænd; ənd]	[friːz]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	['wɪpɪŋ]	[steɪdʒ]	.
Prepare	**one**	**recipe**	**of**	**Vanilla**	**Cream**	**and**	**freeze**	**to**	**the**	**whipping**	**stage**	**.**
准备	一	食谱	的	香草	奶油	和	冻结	到	这	鞭打	阶段	.

准备一份香草奶油，冷冻至打发状态。

[wɪp]	[wʌn]	[kʌp]	[ɒv; əv]	['frəʊz(ə)n]	['strɔːb(ə)riz]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	['teɪblspuːn]	['lemən]	[dʒuːs]	.
Whip	**one**	**cup**	**of**	**frozen**	**strawberries**	**and**	**add**	**one**	**tablespoon**	**lemon**	**juice**	**.**
鞭	一	杯子	的	冷冻	草莓	和	添加	一	汤匙	柠檬	汁	.

将一杯冷冻草莓搅打均匀，加入一汤匙柠檬汁。

[ðen]	[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	[ˌʌn'hwipt]	[və'nɪlə]	[kriːm]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['friːzɪŋ]	[treɪ]	[ænd; ənd]	[wɪp]	[ɔːl]
Then	**add**	**the**	**unwhipped**	**vanilla**	**cream**	**from**	**the**	**freezing**	**tray**	**and**	**whip**	**all**
然后	添加	这	未受鞭打	香草	奶油	从	这	冷冻	托盘	和	鞭	全部

[tə'geðə(r)]	[wɪð]	[æn; ən]	[ɪ'lektrɪk]	[ɔː(r)]	[hænd]	['biːtə(r)]	[ʌn'tɪl]	[mɪks]	[bɪ'kʌmz]	[laɪt]	[ænd; ənd]	['kriːmi]	.
together	**with**	**an**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mix**	**becomes**	**light**	**and**	**creamy**	**.**
一起	和	一个	电的	或者	手	击打者	直到	混合	变成	光	和	奶油状	.

然后加入冷冻盘中未打发的香草奶油，用电动或手动打蛋器将所有材料搅拌均匀，直至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn]	[tuː; tə]	['friːzɪŋ]	[treɪ]	[ænd; ənd]	['fɪnɪʃ]	['friːzɪŋ]	.
Return	**to**	**freezing**	**tray**	**and**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	到	冷冻	托盘	和	结束	冷冻	.

放回冷冻盘中，继续冷冻。

[siː]	[peɪdʒ]	[fɔːr]	[fɔː(r); fə(r)]	[juːz]	[ɒv; əv]	[kəʊld]	-	[kən'trəʊl]	.
See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[freʃ]	['strɔːbəri]	[kriːm]
Fresh	**Strawberry**	**Cream**
新鲜的	草莓	奶油

新鲜草莓奶油

[eɪt]	[tuː; tə]	[ten]	[sˈɜːvɪŋz]
eight	**to**	**ten**	**servings**
八	到	十	份量

八到十人份

[wʌn]	[paɪnt]	[freʃ]	['strɔːb(ə)riz]	(	['meʒə(r)]	['ɑːftə(r)]	['kliːnɪŋ]	)
1	**pint**	**fresh**	**strawberries**	**(**	**measure**	**after**	**cleaning**	**)**
1	品脱	新鲜的	草莓	(	措施	后	打扫	)

品脱新鲜草莓（清洗后称量）

[wʌn]	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]
1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['lemən]	[dʒuːs]
1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	['kɒfi]	[kriːm]
2	**cups**	**coffee**	**cream**
2	杯子	咖啡	奶油

杯咖啡奶油

[krʌʃ] ['beriz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] .

Crush	**berries**	**and**	**add**	**sugar**	**.**
压碎	浆果	和	添加	糖	.

将浆果捣碎，加入糖。

[kəm'baɪn] [wɪð] ['lemən][dʒuːs] , ['kɒfi] [kriːm] .

Combine	**with**	**lemon**	**juice**	**,**	**coffee**	**cream**	**.**
结合	和	柠檬	汁	,	咖啡	奶油	.

加入柠檬汁和咖啡伴侣。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[wen] ['frəʊz(ə)n] [rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mɪks]

When	**frozen**	**remove**	**to**	**bowl**	**and**	**whip**	**with**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mix**
什么时候	冷冻	消除	到	碗	和	鞭	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合

[bɪ'kʌmz] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

becomes	**light**	**and**	**creamy**	**.**
变成	光	和	奶油状	.

冷冻后取出放入碗中，用电动或手动搅拌器搅拌至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	**quickly**	**to**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['meɪp(ə)l] [kriːm]

Maple	**Cream**
枫	奶油

枫糖奶油

[eɪt] [tuː; tə][ten] [s'ɜːvɪŋz]

eight	**to**	**ten**	**servings**
八	到	十	份量

八到十人份

[wʌn][kʌp]['meɪp(ə)l]['sɪrəp]

1	**cup**	**maple**	**syrup**
1	杯子	枫	糖浆

杯枫糖浆

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

1½	**tablespoons**	**flour**
1½	汤匙	面粉

1½汤匙面粉

⅔ [kʌp]['wɔːtə(r)]

⅔	**cup**	**water**
⅔	杯子	水

⅔ 杯水

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 teaspoon salt
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 teaspoon lemon juice
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

[wʌn][paɪnt] ['kɒfi] [kriːm]
1 pint coffee cream
1 品脱 咖啡 奶油

品脱咖啡奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[nəʊt] : [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] , [juːz] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [kʊk] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)]
Note : If you have an electric range , use saucepan and cook on LOW or
笔记 : 如果 你 有 一个 电的 范围 , 使用 平底锅 和 厨师 在 低的 或者
['sɪmə(r)] [hiːt] ,
SIMMER heat ,
煨 热 ,

注意：如果您使用的是电炉，请使用平底锅，并用小火或慢炖的方式烹饪。

['ʌðəwaɪz] [juːz] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
otherwise use double boiler .
否则 使用 双倍的 锅炉 .

否则，请使用双层蒸锅。

[hiːt] [ðə; ði] ['sɪrəp] .
Heat the syrup .
热 这 糖浆 .

加热糖浆。

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Make a paste of the flour and water .
制作 一个 粘贴 的 这 面粉 和 水 .

将面粉和水混合成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][hɒt] ['sɪrəp] [tuː; tə] [peɪst] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Add hot syrup to paste , stirring constantly .
添加 热的 糖浆 到 粘贴 , 搅拌 不断地 .

将热糖浆倒入酱料中，不断搅拌。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Cook for about ten minutes , or until thickened .
厨师 为了 关于 十 分钟 , 或者 直到 增稠 .

煮约十分钟，或直至汤汁浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['sɔːspən] [ɔː(r)]
Add syrup mixture to well - beaten egg yolks and return to saucepan or
['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] ,
double boiler and continue to cook ,
双倍的 锅炉 和 继续 到 厨师 ,

将糖浆混合物加入打散的蛋黄中，然后倒回平底锅或双层蒸锅中继续烹煮。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪn] ['kʌstəd] .

stirring	**constantly**	**until**	**it**	**reaches**	**the**	**consistency**	**of**	**thin**	**custard**	**.**
搅拌	不断地	直到	它	到达	这	一致性	的	薄的	蛋奶冻	.

不断搅拌，直到达到稀蛋奶糊的稠度。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['leмən][dʒuːs][ænd; ənd] [kriːm] .

Add	**salt**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**cream**	**.**
添加	盐	,	柠檬	汁	和	奶油	.

加入盐、柠檬汁和奶油。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] .

When	**frozen**	**,**	**remove**	**to**	**bowl**	**.**
什么时候	冷冻	,	消除	到	碗	.

冷冻后，取出放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl][mɪks] [bɪ'kʌmz] [lait]

Add	**vanilla**	**and**	**whip**	**with**	**an**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mix**	**becomes**	**light**
添加	香草	和	鞭	和	一个	电的	或者	手	击打者	直到	混合	变成	光

[ænd; ənd] ['kriːmi] .

and	**creamy**	**.**
和	奶油状	.

加入香草精，用电动或手动打蛋器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	**quickly**	**to**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**instructions**	**on**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	指示	在	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

['mɒkə] [kriːm]

Mocha	**Cream**
摩卡	奶油

摩卡奶油

[eɪt] [tuː; tə][ten] [s'ɜːvɪŋz]

eight	**to**	**ten**	**servings**
八	到	十	份量

八到十人份

2½ ['tiːspuːn] ['ɪnstənt] ['kɒfi]

2½	**teaspoons**	**instant**	**coffee**
2½	茶匙	立即的	咖啡

2½茶匙速溶咖啡

[ˌtuː'tuː][kʌps] [swiːt] [mɪlk]

2	**cups**	**sweet**	**milk**
2	杯子	甜的	牛奶

杯甜牛奶

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

1½	tablespoons	flour
1½	汤匙	面粉

1½汤匙面粉

⅔ [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

⅔	cups	granulated	sugar
⅔	杯子	颗粒状	糖

⅔ 杯砂糖

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	teaspoon	salt
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk]

2	egg	yolks
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[wʌn] [kʌp] ['kɒfi] [kriːm]

1	cup	coffee	cream
1	杯子	咖啡	奶油

杯咖啡奶油

[dɪ'zɒlv] ['kɒfi] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] .

Dissolve	coffee	in	one	cup	of	hot	milk	.
溶解	咖啡	在	一	杯子	的	热的	牛奶	.

将咖啡粉溶解在一杯热牛奶中。

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ;

Mix	flour	and	granulated	sugar	;
混合	面粉	和	颗粒状	糖	;

将面粉和砂糖混合；

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [wʌn] [kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] -

add	slowly	1	cup	scalded	milk	and	cook	in	double	boiler	for	about	15
添加	缓慢地	1	杯子	烫伤	牛奶	和	厨师	在	双倍的	锅炉	为了	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

慢慢加入 1 杯热牛奶，隔水煮约 15 分钟。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] , [kʊk] [ɪn] ['sɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] .

If	you	have	an	electric	range	,	cook	in	saucepan	on	LOW	or	SIMMER	heat	.
如果	你	有	一个	电的	范围	,	厨师	在	平底锅	在	低的	或者	煨	热	.

如果你的炉灶是电炉，请用平底锅小火或慢炖的方式烹饪。

[kəm'baɪn] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Combine	with	salt	and	well	-	beaten	egg	yolks	.
结合	和	盐	和	出色地	-	被打败	蛋	蛋黄	.

加入盐和打散的蛋黄混合。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	for	about	5	minutes	,	stirring	constantly	.
厨师	为了	关于	5	分钟	,	搅拌	不断地	.

不断搅拌，煮约5分钟。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .

Allow	to	cool	.
允许	到	凉爽的	.

待其冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [fɜːst] ['mɪkstʃə(r)] .
Add **first** **mixture** **.**
添加 第一的 混合物 .

加入第一份混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɒfi] [kriːm] .
Add **coffee** **cream** **.**
添加 咖啡 奶油 .

加入咖啡伴侣。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .
Pour **into** **freezing** **tray** **.**
倒 进入 冷冻 托盘 .

倒入冷冻托盘。

[wen] ['frəʊz(ə)n] ,
When **frozen** **,**
什么时候 冷冻 ,

冷冻后，

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mɪks] [bɪ'kʌmz]
remove **to** **mixing** **bowl** **and** **whip** **with** **electric** **or** **hand** **beater** **until** **mix** **becomes**
消除 到 混合 碗 和 鞭 和 电的 或者 手 击打者 直到 混合 变成
[lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
light **and** **creamy** **.**
光 和 奶油状 .

将混合物倒入搅拌碗中，用电动或手动搅拌器搅拌至混合物变得蓬松顺滑。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['fɜːðə(r)] ['stɜːrɪŋ] .
Return **to** **freezing** **tray** **and** **allow** **to** **finish** **freezing** **without** **further** **stirring** **.**
返回 到 冷冻 托盘 和 允许 到 结束 冷冻 没有 更远 搅拌 .

将混合物放回冷冻盘中，无需再搅拌，让其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **18** **]**
[页 -]

[第18页]

[ˌfridʒi'dɛə] ['ʃɜːbət] [ænd; ənd]['aɪsɪz]
Frigidaire **Sherbets** **and** **Ices**
弗里吉戴尔 雪葩 和 冰

弗里吉戴尔雪葩和冰沙

· ['ʃɜːbət] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] [frɒm; frəm]['aɪsɪz][ɪn] [ðæt] [ðeɪ] [kən'teɪn] [fruːt][dʒuːs] [wɪð] [ðə; ði]
· **Sherbets** **are** **distinguished** **from** **Ices** **in** **that** **they** **contain** **fruit** **juices** **with** **the**
· 雪葩 是 杰出的 从 冰 在 那 他们 包含 水果 果汁 和 这
[ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] ,
addition **of** **milk** **or** **cream** **,**
添加 的 牛奶 或者 奶油 ,

· 雪葩与冰沙的区别在于，雪葩含有果汁，并添加了牛奶或奶油。

[waɪl] ['aɪsɪz] [kən'teɪn] ['meɪnli] [fruːt][dʒuːs][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
while **Ices** **contain** **mainly** **fruit** **juices** **and** **water** **.**
尽管 冰 包含 主要 水果 果汁 和 水 .

而冰沙则主要由果汁和水组成。

[ðiːz] [dɪˈzɜːts] [ɑː(r); ə(r)] [ˈiːzəli] [prɪˈpeəd] [ænd; ənd] [ˈeksələnt] [rɪˈzʌlts] [wɪl] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [wen]

These	**desserts**	**are**	**easily**	**prepared**	**and**	**excellent**	**results**	**will**	**be**	**obtained**	**when**
这些	甜点	是	容易地	准备	和	出色的	结果	将要	是	获得	什么时候

[dəˈrekʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)] [ˈfɒləʊd] [ˈkləʊsli] .

directions	**are**	**followed**	**closely**	**.**
方向	是	随后	密切	.

这些甜点制作简单，只要严格按照说明操作，就能获得极佳的效果。

[ˈɒrɪndʒ] [kriːm] [ˈʃɜːbət]

Orange	**Cream**	**Sherbet**
橙子	奶油	雪葩

橙香奶油雪葩

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]

six	**to**	**eight**	**servings**
六	到	八	份量

六至八人份

¾ [kʌp] [ˈgrænjʊleɪtɪd][ˈʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**granulated**	**sugar**
¾	杯子	颗粒状	糖

3/4 杯砂糖

¾ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]

¾	**cup**	**water**
¾	杯子	水

3/4 杯水

[ˈgreɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] [ˈɒrɪndʒ]

Grated	**rind**	**of**	**1**	**orange**
磨碎的	果皮	的	1	橙子

1个橙子的磨碎橙皮

1½ [kʌps] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs]

1½	**cups**	**orange**	**juice**
1½	杯子	橙子	汁

1½ 杯橙汁

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [ˈkɒfi] [kriːm]

½	**cup**	**coffee**	**cream**
½	杯子	咖啡	奶油

1/2 杯咖啡奶油

1⁄16 [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[kʊk] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ten] [ˈmɪnɪts] .

Cook	**sugar**	**and**	**water**	**slowly**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
厨师	糖	和	水	缓慢地	为了	十	分钟	.

将糖和水小火煮十分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['greɪtɪd][raɪnd][tuː; tə] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['mɪnɪts] .

Add	**grated**	**rind**	**to**	**syrup**	**and**	**continue**	**cooking**	**for**	**several**	**minutes**	**.**
添加	磨碎的	果皮	到	糖浆	和	继续	烹饪	为了	一些	分钟	.

将磨碎的果皮加入糖浆中，继续煮几分钟。

[streɪn] .
Strain .
拉紧 .

拉紧。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] [tuː; tə] [fruːt] [dʒuːs] .
Add **syrup** **to** **fruit** **juices** .
添加 糖浆 到 水果 果汁 .

在果汁中加入糖浆。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] .
Pour **into** **freezing** **tray** **and** **allow** **to** **freeze** .
倒 进入 冷冻 托盘 和 允许 到 冻结 .

倒入冷冻盘中，冷冻即可。

[wen] ['frəʊz(ə)n] ,
When **frozen** ,
什么时候 冷冻 ,

冷冻后，

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mɪks] [bɪ'kʌmz] [laɪt]
remove **to** **bowl** **and** **whip** **with** **electric** **or** **hand** **beater** **until** **mix** **becomes** **light**
消除 到 碗 和 鞭 和 电的 或者 手 击打者 直到 混合 变成 光
[ænd; ənd] ['kriːmi] .
and **creamy** .
和 奶油状 .

将混合物倒入碗中，用电动或手动搅拌器搅打至混合物变得轻盈顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɒfi] [kriːm] .
Add **coffee** **cream** .
添加 咖啡 奶油 .

加入咖啡伴侣。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Pour **into** **freezing** **tray** **and** **finish** **freezing** .
倒 进入 冷冻 托盘 和 结束 冷冻 .

倒入冷冻盘中，继续冷冻至完全冻硬。

[ɪf] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd] ['seprət] , [stɜː(r)]['mɪkstʃə(r)] [ə'gen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .
If **ingredients** **should** **separate** **,** **stir** **mixture** **again** **with** **a** **spoon** .
如果 原料 应该 分离 , 搅拌 混合物 再次 和 一个 勺子 .

如果食材出现分层，请用勺子再次搅拌混合物。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **instructions** **on** **use** **of** **Cold** **-** **Control** .
看 页 4 为了 指示 在 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

['strɔːbəri] [aɪs]
Strawberry **Ice**
草莓 冰

草莓冰

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

[wʌn][paɪnt] [freʃ] ['strɔːb(ə)riz] (['meʒəd] ['ɑːftə(r)] ['kliːnɪŋ])

1	pint	fresh	strawberries	(	measured	after	cleaning	)
1	品脱	新鲜的	草莓	(	测量	后	打扫	)

品脱新鲜草莓（清洗后称重）

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

1 杯糖

[dʒuːs][ɒv; əv] ½ ['leмən]

Juice	of	½	lemon
汁	的	½	柠檬

半个柠檬的汁

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	cup	water
½	杯子	水

1/2 杯水

[krʌʃ] [ðə; ði] ['beriz] .

Crush	the	berries	.
压碎	这	浆果	.

将浆果碾碎。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['leмən][dʒuːs] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

Add	sugar	,	lemon	juice	,	and	water	.
添加	糖	,	柠檬	汁	,	和	水	.

加入糖、柠檬汁和水。

[pres] [θruː] [faɪn] [sɪv] .

Press	through	fine	sieve	.
按	通过	美好的	筛	.

用细筛压过。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfridʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .

Pour	into	Frigidaire	freezing	tray	and	freeze	firm	.
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	冻结	公司	.

倒入Frigidaire冷冻托盘中，冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['veri] [lait] .

Remove	to	mixing	bowl	and	whip	until	very	light	.
消除	到	混合	碗	和	鞭	直到	非常	光	.

将混合物倒入搅拌碗中，搅打至非常蓬松。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	quickly	to	freezing	tray	and	allow	to	finish	freezing	.
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

(['veəri] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][æz; əz][ðə; ði][fruːt] [rɪ'kwaɪəz] .)

(	Vary	the	sugar	as	the	fruit	requires	.	)
(	各不相同	这	糖	作为	这	水果	需要	.	)

（根据水果的需糖量调整糖的用量。）

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	page	4	for	use	of	Cold	-	Control	.
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['paɪnæp(ə)l] [mɪlk] ['ʃɜːbət]

Pineapple	Milk	Sherbet
菠萝	牛奶	雪葩

菠萝牛奶雪葩

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

⅔ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **granulated** **sugar**
⅔ 杯子 颗粒状 糖

2/1 杯砂糖

½ [kʌp]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]
½ **cup** **pineapple** **juice**
½ 杯子 菠萝 汁

1/2 杯菠萝汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn][paɪnt][mɪlk]
1 **pint** **milk**
1 品脱 牛奶

1品脱牛奶

[kəmˈbaɪn]['ʃʊgə(r)] , ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['lemən][raɪnd] .
Combine **sugar** **,** **pineapple** **juice** **,** **lemon** **juice** **and** **lemon** **rind** **.**
结合 糖 , 菠萝 汁 , 柠檬 汁 和 柠檬 果皮 .

将糖、菠萝汁、柠檬汁和柠檬皮混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['θʌrəli] [dɪˈzɒlvd] .
Add **the** **milk** **and** **stir** **until** **the** **sugar** **is** **thoroughly** **dissolved** **.**
添加 这 牛奶 和 搅拌 直到 这 糖 是 彻底 溶解 .

加入牛奶，搅拌至糖完全溶解。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒiˈdɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .
Pour **into** **Frigidaire** **freezing** **tray** **and** **freeze** **firm** **.**
倒 进入 弗里吉戴尔 冷冻 托盘 和 冻结 公司 .

倒入Frigidaire冷冻托盘中，冷冻至完全凝固。

[rɪˈmuːv] [tuː; tə]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Remove **to** **mixing** **bowl** **and** **beat** **until** **mixture** **is** **light** **and** **creamy** **.**
消除 到 混合 碗 和 打 直到 混合物 是 光 和 奶油状 .

将混合物倒入搅拌碗中，搅拌至混合物变得轻盈顺滑。

[rɪˈtɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Return **quickly** **to** **freezing** **tray** **and** **finish** **freezing** **.**
返回 迅速地 到 冷冻 托盘 和 结束 冷冻 .

快速放回冷冻盘中，继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪnˈstrʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kənˈtrəʊl] .
See **page** **4** **for** **instructions** **on** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 指示 在 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

['krænbəri] [aɪs]
Cranberry **Ice**
蔓越莓 冰

蔓越莓冰

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [sˈɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

1½ [kʌps] [ˈʃʊgə(r)]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1½ 杯糖

[θriː] [kʌps] [ˈwɔːtə(r)]
3 **cups** **water**
3 杯子 水

杯水

[wʌn][ˈel biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[ˈkrænbəriz]
cranberries
蔓越莓

蔓越莓

[ˈgreɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] [ˈɒrɪndʒ]
Grated **rind** **of** **1** **orange**
磨碎的 果皮 的 1 橙子

1个橙子的磨碎橙皮

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] [ˈɒrɪndʒ]
Juice **of** **1** **orange**
汁 的 1 橙子

1个橙子的汁

[kəmˈbaɪn] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Combine **sugar** **and** **water** **and** **cook** **for** **five** **minutes** **.**
结合 糖 和 水 和 厨师 为了 五 分钟 .

将糖和水混合，煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkrænbəriz] .
Add **cranberries** **.**
添加 蔓越莓 .

加入蔓越莓。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [ˈmɪnɪts] [ˈɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [riːtʃt] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Cook **for** **five** **minutes** **after** **they** **have** **reached** **the** **boiling** **point** **.**
厨师 为了 五 分钟 后 他们 有 达到 这 沸腾 观点 .

水沸腾后再煮五分钟。

[streɪn] [ænd; ənd] [kuːl] .
Strain **and** **cool** **.**
拉紧 和 凉爽的 .

过滤并冷却。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] [ˈɒrɪndʒ] .
Add **grated** **rind** **and** **juice** **of** **1** **orange** **.**
添加 磨碎的 果皮 和 汁 的 1 橙子 .

加入1个橙子的磨碎橙皮和橙汁。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [treɪ] , [ænd; ənd] [friːz] .
Pour **into** **tray** **,** **and** **freeze** **.**
倒 进入 托盘 , 和 冻结 .

倒入托盘，冷冻。

[stɜː(r)] [wɪð] ['wʊdn] [fɔːk] [ɪn][ðə; ði] [treɪ] ,
Stir **with** **wooden** **fork** **in** **the** **tray** **,**
搅拌 和 木制的 叉 在 这 托盘 ,

用木叉在托盘中搅拌，

[ɔː(r)] [rɪ'muːv] ['frəʊz(ə)n][mɪks][tuː; tə]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
or **remove** **frozen** **mix** **to** **mixing** **bowl** **and** **beat** **until** **light** **and** **creamy** **.**
或者 消除 冷冻 混合 到 混合 碗 和 打 直到 光 和 奶油状 .

或者将冷冻混合物倒入搅拌碗中，搅拌至蓬松顺滑。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Return **to** **freezing** **tray** **and** **finish** **freezing** **without** **stirring** **.**
返回 到 冷冻 托盘 和 结束 冷冻 没有 搅拌 .

将回冻盘中，无需搅拌，继续冷冻至完全冻硬。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][ðə; ði][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **the** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 这 寒冷的 - 控制 .

有关冷控功能的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **19** **]**
[页 -]

[第19页]

['lemən] [mɪlk] ['ʃɜːbət]
Lemon **Milk** **Sherbet**
柠檬 牛奶 雪葩

柠檬牛奶雪葩

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]
six **to** **eight** **servings**
六 到 八 份量

六至八人份

1¼ [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
1¼ **cups** **granulated** **sugar**
1¼ 杯子 颗粒状 糖

1½ 杯砂糖

⅓ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
⅓ **cup** **lemon** **juice**
⅓ 杯子 柠檬 汁

1/4 杯柠檬汁

['greɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['lemən]
Grated **rind** **of** **1** **lemon**
磨碎的 果皮 的 1 柠檬

1个柠檬的磨碎的皮

¼ ['tiːspuːn] ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]
¼ **teaspoon** **lemon** **extract**
¼ 茶匙 柠檬 提炼

1/4茶匙柠檬提取物

[wʌn][paɪnt][mɪlk]
1 **pint** **milk**
1 品脱 牛奶

1品脱牛奶

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['lemən] [dʒuːs] , ['lemən] [raɪnd] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Combine **sugar** **,** **lemon** **juice** **,** **lemon** **rind** **,** **and** **flavoring** **.**
结合 糖 , 柠檬 汁 , 柠檬 果皮 , 和 调味 .

将糖、柠檬汁、柠檬皮和调味料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['θʌrəli] [dɪ'zɒlvd] .

Add	**milk**	**and**	**stir**	**until**	**the**	**sugar**	**is**	**thoroughly**	**dissolved**	**.**
添加	牛奶	和	搅拌	直到	这	糖	是	彻底	溶解	.

加入牛奶，搅拌至糖完全溶解。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfridʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .

Pour	**into**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**and**	**freeze**	**firm**	**.**
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	冻结	公司	.

倒入Frigidaire冷冻托盘中，冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)] [hænd] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)]

Remove	**to**	**mixing**	**bowl**	**and**	**beat**	**with**	**electric**	**or**	**hand**	**beater**	**until**	**mixture**
消除	到	混合	碗	和	打	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合物

[bɪ'kʌmz] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

becomes	**light**	**and**	**creamy**	**.**
变成	光	和	奶油状	.

将混合物倒入搅拌碗中，用电动或手动搅拌器搅拌至混合物变得蓬松顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	**quickly**	**to**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	迅速地	到	冷冻	托盘	和	允许	到	结束	冷冻	.

迅速放回冷冻盘中，待其完全冷冻。

[siː] [peɪdʒ] [fɔːr] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ɒv; əv] [kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['rɑːzbəri] [friːz]

Raspberry	**Freeze**
覆盆子	冻结

树莓冰沙

[ə'baʊt] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

about	**six**	**servings**
关于	六	份量

大约六人份

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]

2	**cups**	**hot**	**water**
2	杯子	热的	水

杯热水

[wʌn] [kwɔːt] [freʃ] ['rɑːzbəriz] (['meʒə(r)] ['ɑːftə(r)] ['kliːnɪŋ])

1	**quart**	**fresh**	**raspberries**	**(**	**measure**	**after**	**cleaning**	**)**
1	夸脱	新鲜的	覆盆子	(	措施	后	打扫	)

1夸脱新鲜覆盆子（清洗后称量）

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

4	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
4	汤匙	柠檬	汁

4汤匙柠檬汁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

4	**tablespoons**	**orange**	**juice**
4	汤匙	橙子	汁

4汤匙橙汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[kʊk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][hɒt]['wɔːtə(r)][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] ;
Cook the sugar and hot water together for about 5 minutes ;
厨师 这 糖 和 热的 水 一起 为了 关于 5 分钟 ;

将糖和热水一起煮约 5 分钟;

[ˌeɪ diː 'diː] ['rɑːzbəriz] ([wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ]['pjʊəreɪ]['streɪnə(r)]) , [fruːt][dʒuːs]
add raspberries (which have been run through a puree strainer) , fruit juices
添加 覆盆子 (哪个 有 到过 跑步 通过 一个 菜泥 滤网) , 水果 果汁
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

加入覆盆子（用果泥筛过滤）、果汁和盐。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .
Pour into freezing tray and freeze .
倒 进入 冷冻 托盘 和 冻结 .

倒入冷冻托盘并冷冻。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [treɪ] , [wɪp] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)][ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ]
Remove from tray , whip with an electric or hand beater and return to tray
消除 从 托盘 , 鞭 和 一个 电的 或者 手 击打者 和 返回 到 托盘
[tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
to finish freezing .
到 结束 冷冻 .

从托盘中取出，用电动或手动搅拌器搅打，然后放回托盘继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See page 4 for use of Cold - Control .
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['eɪprɪkɒt] ['ʃɜːbət]
Apricot Sherbet
杏 雪葩

杏子雪葩

[eɪt] [tuː; tə][ten] [s'ɜːvɪŋz]
eight to ten servings
八 到 十 份量

八到十人份

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

1/2 杯水

¼ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
¼ cup granulated sugar
¼ 杯子 颗粒状 糖

1/4 杯砂糖

[wʌn] [kʌp] ['eɪprɪkɒt] [pʌlp]
1 **cup** **apricot** **pulp**
1 杯子 杏 纸浆

杯杏果肉

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
1½ **tablespoons** **lemon** **juice**
1½ 汤匙 柠檬 汁

1½汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] ['eɪprɪkɒt] [dʒuːs]
1 **cup** **apricot** **juice**
1 杯子 杏 汁

杯杏汁

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 **teaspoon** **salt**
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

½ [kʌp] [tɒp] [mɪlk]
½ **cup** **top** **milk**
½ 杯子 顶部 牛奶

1/2 杯上层牛奶

[kʊk] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Cook **water** **and** **sugar** **slowly** **for** **ten** **minutes** **.**
厨师 水 和 糖 缓慢地 为了 十 分钟 .

将水和糖小火煮十分钟。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[rʌn] ['eɪprɪkɒts] [θruː] ['pjʊəreɪ] ['streɪnə(r)] .
Run **apricots** **through** **puree** **strainer** **.**
跑步 杏子 通过 菜泥 滤网 .

将杏子用果泥筛过滤。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] , ['eɪprɪkɒt] [dʒuːs] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tɒp] [mɪlk] .
Add **lemon** **juice** **,** **apricot** **juice** **,** **salt** **and** **syrup** **,** **and** **½** **cup** **top** **milk** **.**
添加 柠檬 汁 , 杏 汁 , 盐 和 糖浆 , 和 ½ 杯子 顶部 牛奶 .

加入柠檬汁、杏汁、盐和糖浆，以及1/2杯上层牛奶。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Pour **into** **freezing** **tray** **and** **freeze** **until** **firm** **.**
倒 进入 冷冻 托盘 和 冻结 直到 公司 .

倒入冷冻托盘，冷冻至凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)] [hænd] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mɪks] [bɪ'kʌmz]
Remove **to** **mixing** **bowl** **and** **whip** **with** **electric** **or** **hand** **beater** **until** **mix** **becomes**
消除 到 混合 碗 和 鞭 和 电的 或者 手 击打者 直到 混合 变成
[lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
light **and** **creamy** **.**
光 和 奶油状 .

将混合物倒入搅拌碗中，用电动或手动搅拌器搅拌至混合物变得蓬松顺滑。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **tray** **and** **finish** **freezing** **.**
返回 到 托盘 和 结束 冷冻 .

放回托盘，继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**instructions**	**on**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	指示	在	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

[laɪm] [aɪs]

Lime	**Ice**
酸橙	冰

青柠冰

[fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

four	**to**	**six**	**servings**
四	到	六	份量

四至六人份

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

2/3 杯糖

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[wʌn][paɪnt]['wɔːtə(r)]

1	**pint**	**water**
1	品脱	水

1品脱水

½ [kʌp] [laɪm][dʒuːs]

½	**cup**	**lime**	**juice**
½	杯子	酸橙	汁

1/2 杯青柠汁

[griːn] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]

Green	**food**	**coloring**
绿色的	食物	染色

绿色食用色素

[kʊk] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

Cook	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**water**	**slowly**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
厨师	糖	,	盐	和	水	缓慢地	为了	十	分钟	.

将糖、盐和水小火煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [streɪnd] [laɪm][dʒuːs] .

Add	**to**	**strained**	**lime**	**juice**	**.**
添加	到	紧张	酸橙	汁	.

加入过滤后的青柠汁中。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [griːn] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

Add	**green**	**food**	**coloring**	**.**
添加	绿色的	食物	染色	.

加入绿色食用色素。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .

Pour	**into**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**and**	**freeze**	**firm**	**.**
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	和	冻结	公司	.

倒入Frigidaire冷冻托盘中，冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['veri] [lait] .

Remove	**to**	**mixing**	**bowl**	**and**	**beat**	**until**	**mixture**	**is**	**very**	**light**	**.**
消除	到	混合	碗	和	打	直到	混合物	是	非常	光	.

将混合物倒入搅拌碗中，搅拌至混合物非常蓬松。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ˌfridʒi'dɛə] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Return	**to**	**Frigidaire**	**and**	**finish**	**freezing**	**.**
返回	到	弗里吉戴尔	和	结束	冷冻	.

放回冰箱继续冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['lemən] [aɪs]

Lemon	**Ice**
柠檬	冰

柠檬冰

[fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

four	**to**	**six**	**servings**
四	到	六	份量

四至六人份

¾ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**granulated**	**sugar**
¾	杯子	颗粒状	糖

3/4 杯砂糖

[wʌn][paɪnt]['wɔːtə(r)]

1	**pint**	**water**
1	品脱	水

1品脱水

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

1/2 杯柠檬汁

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

[kʊk] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

Cook	**sugar**	**and**	**water**	**slowly**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
厨师	糖	和	水	缓慢地	为了	十	分钟	.

将糖和水小火煮十分钟。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [streɪnd] ['leмən][dʒuːs] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] ; [pɔː(r)]['ɪntuː] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .

Add	**to**	**strained**	**lemon**	**juice**	**;**	**add**	**salt**	**;**	**pour**	**into**	**tray**	**and**	**freeze**	**firm**	**.**
添加	到	紧张	柠檬	汁	;	添加	盐	;	倒	进入	托盘	和	冻结	公司	.

加入过滤后的柠檬汁；加入盐；倒入托盘，冷冻至凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)]

Remove	to	mixing	bowl	and	beat	with	electric	or	hand	beater	until	mixture
消除	到	混合	碗	和	打	和	电的	或者	手	击打者	直到	混合物

[bɪ'kʌmz] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

becomes	light	and	creamy	.
变成	光	和	奶油状	.

将混合物倒入搅拌碗中，用电动或手动搅拌器搅拌至混合物变得蓬松顺滑。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['meltɪŋ] .

This	should	be	done	as	quickly	as	possible	,	in	order	to	prevent	melting	.
这	应该	是	完毕	作为	迅速地	作为	可能的	,	在	命令	到	防止	融化	.

应尽快完成此操作，以防止融化。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] [wɪ'ðaʊt] ['fɜːðə(r)] [ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] .

Return	to	freezing	tray	and	allow	to	freeze	without	further	agitation	.
返回	到	冷冻	托盘	和	允许	到	冻结	没有	更远	搅动	.

放回冷冻盘中，不要再搅拌，让其冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	page	4	for	use	of	Cold	-	Control	.
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	20	]
[	页	-	]

[第20页]

[ˌfridʒi'dɛə] ['nɒv(ə)lti] [dɪ'zɜːts]

Frigidaire	Novelty	Desserts
弗里吉戴尔	新奇	甜点

弗里吉戴尔新奇甜点

[muːs] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)][ˌpɒpju'lærəti][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] ['sɪmpli] [ænd; ənd] ['iːzəli] [prɪ'peəd]

Mousses	retain	their	popularity	because	they	are	so	simply	and	easily	prepared
慕斯	保持	他们的	人气	因为	他们	是	所以	简单地	和	容易地	准备

.

:

.

慕斯之所以经久不衰，是因为它制作起来非常简单方便。

[wɪpt] [kriːm] [fɔːmz] [ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv] [ðiːz] [dɪ'zɜːts] [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [ɪz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri]

Whipped	cream	forms	the	base	of	these	desserts	and	stirring	is	unnecessary
鞭打	奶油	表格	这	根据	的	这些	甜点	和	搅拌	是	不必要

['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['friːzɪŋ] ['prəʊses] .

during	the	freezing	process	.
期间	这	冷冻	过程	.

这些甜点以鲜奶油为基底，冷冻过程中无需搅拌。

['pɑːfeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['raɪtli] [rɪ'gɑːdɪd] [æz; əz][ə; eɪ] ['veri] [rɪtʃ] ['delɪkəsi] .

Parfaits	are	rightly	regarded	as	a	very	rich	delicacy	.
芭菲	是	没错	认为	作为	一个	非常	富有的	美味	.

帕菲被公认为是非常美味的佳肴，这是不争的事实。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] ['əʊnli] [wen] [ðə; ði][ə'keɪʒ(ə)n] [kɔːlz][fɔː(r); fə(r)] ['sʌmθɪŋ] ['veri] [ə'træktɪv]

They	are	served	only	when	the	occasion	calls	for	something	very	attractive
他们	是	服务	仅有的	什么时候	这	场合	呼叫	为了	某物	非常	吸引人的

[ænd; ənd] [wen] ['kæləriz] [kæn; kən][biː; bi] [ˌdisri'gɑːdid] .

and	when	calories	can	be	disregarded	.
和	什么时候	卡路里	能	是	被忽视	.

只有在需要非常吸引人的场合，以及可以忽略卡路里的情况下，才会供应这些食物。

[ðə; ði] ['pɑːfeɪ] [ɪt'self] [ɪz] ['veri] ['iːzəli] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [ɒv; əv] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɪz]

The	parfait	itself	is	very	easily	prepared	and	the	same	method	of	preparation	is
这	芭菲	本身	是	非常	容易地	准备	和	这	相同的	方法	的	准备	是

[ə'plɪkəb(ə)l] [tuː; tə] [iːtʃ] ['resəpi] .

applicable	to	each	recipe	.
适用的	到	每个	食谱	.

这款芭菲本身制作起来非常简单，而且每种食谱的制作方法都相同。

['pɑːfeɪ] [ɑː(r); ə(r)][məʊst][ək'septəb(ə)l] [wen] [sɜːvd] [wɪð] ['strɔːb(ə)riz] , ['rɑːzbəriz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]

Parfaits	are	most	acceptable	when	served	with	strawberries	,	raspberries	or	other
芭菲	是	最多	可接受	什么时候	服务	和	草莓	,	覆盆子	或者	其他

[fruːt] .

fruit	.
水果	.

搭配草莓、覆盆子或其他水果食用，冻糕最为受欢迎。

[haʊ'evə(r)] , ['fleɪvəd] ['sɪrəps] [wɪð] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [gʊd] ['sʌbstəˌtjʊt] — ['gɑːnɪʃɪŋ] [wɪð]

However	,	flavored	syrups	with	nuts	are	very	good	substitutes	—	garnishing	with
然而	,	调味	糖浆	和	坚果	是	非常	好的	替代品	—	装饰	和

[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [wen] [dɪ'zaɪəd] .

maraschino	cherries	when	desired	.
樱桃酒	樱桃	什么时候	想要的	.

不过，添加坚果的调味糖浆是很好的替代品——如果需要，还可以用马拉斯奇诺樱桃装饰。

['nɒv(ə)lti] [dɪ'zɜːts] — ['meni] [taɪmz] [juː; jʊ] [wɪl] [wɒnt] [tuː; tə] [sɜːv] ['sʌmθɪŋ] [dʒʌst][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Novelty	Desserts	—	Many	times	you	will	want	to	serve	something	just	a	little
新奇	甜点	—	许多	时代	你	将要	想	到	服务	某物	只是	一个	小的

['dɪfrənt] ;

different	;
不同的	;

新颖甜点——很多时候，您可能想提供一些与众不同的甜点；

['meɪbi] [ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['dɪnə(r)] [dɪ'zɜːt] , [ˌɑːftə'nuːn] [ɔː(r)] ['iːvnɪŋ] [rɪ'freʃmənts] ,

maybe	a	special	dinner	dessert	,	afternoon	or	evening	refreshments	,
或许	一个	特别的	晚餐	甜点	,	下午	或者	晚上	茶点	,

或许是特别的晚餐甜点，或是下午茶或晚间茶点。

[ɔː(r)] [ðæt] “ [dɪ'zɜːt] [brɪdʒ] ” [juː; jʊ][hæv; həv] [biːn] ['plænɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm] .

or	that	“	dessert	bridge	”	you	have	been	planning	for	some	time	.
或者	那	“	甜点	桥	”	你	有	到过	规划	为了	一些	时间	.

或者你筹划已久的“沙漠桥”。

[ɒn] [ðiːz] ['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [sə'dʒestʃənz] [tuː; tə][help][juː; jʊ][ɪn] ['plænɪŋ]

On	these	pages	are	a	number	of	suggestions	to	help	you	in	planning
在	这些	页面	是	一个	数字	的	建议	到	帮助	你	在	规划

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [ə'keɪʒnz] .

for	these	occasions	.
为了	这些	场合	.

这些页面上有一些建议，可以帮助您规划这些场合。

['eɪprɪkɒt] [muːs]

Apricot	Mousse
杏	摩丝

杏子慕斯

[ten][ɔː(r)] [twelv] [s'ɜːvɪŋz]

ten	or	twelve	servings
十	或者	十二	份量

十份或十二份

[wʌn] [lɑːdʒ] [kæn; kən]['eɪprɪkɒts][ɔː(r)] 2¼ [kʌps]['eɪprɪkɒt] [pʌlp]

1	**large**	**can**	**apricots**	**or**	**2¼**	**cups**	**apricot**	**pulp**
1	大的	能	杏子	或者	2¼	杯子	杏	纸浆

大罐杏子或 2½ 杯杏子果肉

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

1½ [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]

1½	**cups**	**cream**	**,**	**whipped**
1½	杯子	奶油	,	鞭打

1½ 杯打发的奶油

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

1/2 杯糖

[dreɪn] [ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][kæn; kən][ɒv; əv]['eɪprɪkɒts][ænd; ənd] [fɔːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Drain	**the**	**contents**	**of**	**can**	**of**	**apricots**	**and**	**force**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
流走	这	内容	的	能	的	杏子	和	力量	通过	一个	筛	.

将罐头杏子里的汁水倒出，然后用筛子过滤。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] 2¼ [kʌps] [ɒv; əv]['eɪprɪkɒt] [pʌlp] .

There	**should**	**be**	**2¼**	**cups**	**of**	**apricot**	**pulp**	**.**
那里	应该	是	2¼	杯子	的	杏	纸浆	.

应该有 2½ 杯杏果肉。

[pleɪs] [ɪn] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [rɪˈmeɪn] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Place	**in**	**freezing**	**tray**	**and**	**allow**	**to**	**remain**	**for**	**45**	**minutes**	**.**
地方	在	冷冻	托盘	和	允许	到	保持	为了	-	分钟	.

放入冷冻托盘，静置45分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [ʌnˈbiːtn] [eg] ['waɪts] .

Remove	**from**	**the**	**tray**	**and**	**turn**	**into**	**a**	**bowl**	**containing**	**the**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**.**
消除	从	这	托盘	和	转动	进入	一个	碗	包含	这	不败	蛋	白人	.

从托盘中取出，倒入装有未打发蛋白的碗中。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Beat	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
打	直到	光	和	蓬松的	.

打发至蓬松轻盈。

[wɪp] [kriːm] , ['grædʒuəli] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .

Whip	**cream**	**,**	**gradually**	**adding**	**sugar**	**.**
鞭	奶油	,	逐步地	添加	糖	.

将奶油打发，逐渐加入糖。

[fəʊld][ðə; ði] [kriːm] ['ɪntuː][ðə; ði]['biːt(ə)n]['eɪprɪkɒts][ænd; ənd] [egz] .

Fold	**the**	**cream**	**into**	**the**	**beaten**	**apricots**	**and**	**eggs**	**.**
折叠	这	奶油	进入	这	被打败	杏子	和	鸡蛋	.

将奶油拌入打散的杏干和鸡蛋中。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [wɪˈðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Return	**to**	**the**	**tray**	**and**	**freeze**	**without**	**stirring**	**.**
返回	到	这	托盘	和	冻结	没有	搅拌	.

将托盘放回原位，无需搅拌，直接冷冻。

['strɔːbəri] [muːs]
Strawberry **Mousse**
草莓 摩丝

草莓慕斯

[ten] [sˈɜːvɪŋz]
ten **servings**
十 份量

十份

[wʌn][paɪnt] ['strɔːb(ə)riz]
1 **pint** **strawberries**
1 品脱 草莓

1品脱草莓

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **granulated** **sugar**
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]
2 **teaspoons** **lemon** **juice**
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
2 **cups** **whipping** **cream**
2 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 **teaspoon** **salt**
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wɒʃ] [ænd; ənd] [stem] ['beriz] .
Wash **and** **stem** **berries** **.**
洗 和 干 浆果 .

清洗并去除浆果的茎部。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [krʌʃ] .
Add **sugar** **and** **crush** **.**
添加 糖 和 压碎 .

加入糖并捣碎。

[hiːt] [ʌnˈtɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪˈzɒlvd] .
Heat **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
热 直到 糖 是 溶解 .

加热至糖完全溶解。

[streɪn] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Strain **and** **chill** **.**
拉紧 和 寒意 .

过滤后冷却。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][tuː; tə] ['beri] ['mɪkstʃə(r)] .
Add **lemon** **juice** **to** **berry** **mixture** **.**
添加 柠檬 汁 到 浆果 混合物 .

将柠檬汁加入浆果混合物中。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [tuː; tə] [wɪtʃ] [sɔːlt][hæz; həz] [biːn]
Fold **in** **whipped** **cream** **and** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **to** **which** **salt** **has** **been**
折叠 在 鞭打 奶油 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 到 哪个 盐 有 到过
['ædɪd] .
added **.**
额外 .

将打发的鲜奶油和加盐打发的蛋白拌入面糊中。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] , [məʊldz][ɔː(r)][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][kʌps] .
Pour **into** **freezing** **tray** **,** **molds** **or** **individual** **cups** **.**
倒 进入 冷冻 托盘 , 模具 或者 个人 杯子 .

倒入冷冻托盘、模具或单个杯子中。

[friːz] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Freeze **without** **stirring** **.**
冻结 没有 搅拌 .

无需搅拌，直接冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[ðɪs] [dɪ'zɜːt] [ɪz] ['veri] [ə'træktɪv] [wen] ['frəʊz(ə)n][ɪn]['sɪlvə(r)][kʌps] , [ænd; ənd] ['dekəreɪtɪd] [wɪð]
This **dessert** **is** **very** **attractive** **when** **frozen** **in** **silver** **cups** **,** **and** **decorated** **with**
这 甜点 是 非常 吸引人的 什么时候 冷冻 在 银 杯子 , 和 装饰 和
[wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [həʊl] ,
whipped **cream** **or** **whole** **,**
鞭打 奶油 或者 所有的 ,

这款甜点冷冻在银杯中，并用鲜奶油或整颗奶油装饰，看起来非常诱人。

[freʃ] ['beriz] .
fresh **berries** **.**
新鲜的 浆果 .

新鲜浆果。

['bʌtəskɒtʃ] ['pɑːfeɪ]
Butterscotch **Parfait**
奶油糖果 芭菲

奶油糖果芭菲

[ten][tuː; tə] [twelv] [s'ɜːvɪŋz]
ten **to** **twelve** **servings**
十 到 十二 份量

十到十二人份

⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **brown** **sugar**
⅔ 杯子 棕色的 糖

2/3 杯红糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

1/2 杯水

[fɔːr] [eg] [jəʊk]
4 **egg** **yolks**
4 蛋 蛋黄

4个蛋黄

[wʌn][paɪnt] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 **pint** **whipping** **cream**
1 品脱 鞭打 奶油

1品脱鲜奶油

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 **teaspoon** **salt**
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Combine **sugar** **and** **butter** **.**
结合 糖 和 黄油 .

将糖和黄油混合。

[hiːt] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Heat **until** **melted** **.**
热 直到 融化 .

加热至融化。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] .
Cook **for** **one** **minute** **.**
厨师 为了 一 分钟 .

煮一分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] ['bʌtəskɒtʃ] [ɪz] ['meltɪd] .
Add **water** **;** **cook** **until** **butterscotch** **is** **melted** **.**
添加 水 ; 厨师 直到 奶油糖果 是 融化 .

加水；煮至奶油糖融化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] ['mɪkstʃə(r)] ['sləʊli] [tuː; tə]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .
Add **syrup** **mixture** **slowly** **to** **beaten** **egg** **yolks** **.**
添加 糖浆 混合物 缓慢地 到 被打败 蛋 蛋黄 .

将糖浆混合物缓慢加入打散的蛋黄中。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cook **in** **double** **boiler** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 光 和 蓬松的 .

隔水加热煮至蓬松轻盈。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] , [kʊk] [ɪn] ['sɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] .
If **you** **have** **an** **electric** **range** **,** **cook** **in** **saucepan** **on** **LOW** **or** **SIMMER** **heat** **.**
如果 你 有 一个 电的 范围 , 厨师 在 平底锅 在 低的 或者 煨 热 .

如果你的炉灶是电炉，请用平底锅小火或慢炖的方式烹饪。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **whipped** **cream** **,** **salt** **,** **and** **vanilla** **.**
添加 鞭打 奶油 , 盐 , 和 香草 .

加入鲜奶油、盐和香草精。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɔː(r)][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [kʌps] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**or**	**individual**	**cups**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	或者	个人	杯子	.

倒入冷冻托盘或单个杯子中。

[friːz] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Freeze	**without**	**stirring**	**.**
冻结	没有	搅拌	.

无需搅拌，直接冷冻。

[tʃɒpt] [nʌts] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['ædɪd] .

Chopped	**nuts**	**may**	**also**	**be**	**added**	**.**
切碎	坚果	可能	还	是	额外	.

还可以加入切碎的坚果。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

['frəʊz(ə)n] [krʌm] [keɪk]

Frozen	**Crumb**	**Cake**
冷冻	屑	蛋糕

冷冻碎屑蛋糕

[fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

four	**to**	**six**	**servings**
四	到	六	份量

四至六人份

[wʌn][kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1	**cup**	**whipping**	**cream**
1	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[ˌtuː'tuː][kʌps] [spʌndʒ] [keɪk] ['brəʊkən][ɪn] [smɔːl] ['pɔːʃənz] (['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [keɪk] [kæn; kən][biː; bi]

2	**cups**	**sponge**	**cake**	**broken**	**in**	**small**	**portions**	**(**	**Any**	**left**	**-**	**over**	**cake**	**can**	**be**
2	杯子	海绵	蛋糕	破碎的	在	小的	部分	(	任何	左边	-	超过	蛋糕	能	是

[juːst] .

used	**.**
用过的	.

杯海绵蛋糕掰成小块（任何剩余的蛋糕都可以使用）。

['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [sɜːvd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)])

Angel	**food**	**cake**	**is**	**delicious**	**served**	**in**	**this**	**manner**	**)**
天使	食物	蛋糕	是	可口的	服务	在	这	方式	)

这样享用的天使蛋糕非常美味）

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts]

¼	**cup**	**chopped**	**English**	**walnuts**
¼	杯子	切碎	英语	核桃

1/4 杯切碎的英国核桃

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**21**	**]**
[	页	-	]

[第21页]

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] [keɪk] .

Whip	**cream**	**and**	**combine**	**with**	**cake**	**.**
鞭	奶油	和	结合	和	蛋糕	.

将鲜奶油打发，与蛋糕混合。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɒst] [təˈgeðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .

This	should	be	tossed	together	with	a	fork	.
这	应该	是	抛掷	一起	和	一个	叉	.

用叉子把它们拌匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈɪntuː] [ˈfriːzɪŋ] [treɪ] .

Add	chopped	nuts	and	pour	into	freezing	tray	.
添加	切碎	坚果	和	倒	进入	冷冻	托盘	.

加入切碎的坚果，倒入冷冻托盘。

[friːz] [wɪˈðaʊt] [ˈstɜːrɪŋ] .

Freeze	without	stirring	.
冻结	没有	搅拌	.

无需搅拌，直接冷冻。

[slaɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .

Slice	for	serving	.
片	为了	服务	.

切片食用。

[fruːt] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [əˈbʌv] [ˈresəpi] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] ,

Fruit	may	be	added	to	the	above	recipe	if	desired	,
水果	可能	是	额外	到	这	多于	食谱	如果	想要的	,

如果需要，可以在上述食谱中加入水果。

[ˈaɪðə(r)][ˈfrəʊz(ə)n] [wɪð] [ðə; ðɪ] [keɪk] [ɔː(r)] [tʃɪld] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ðə; ðɪ][ˈfrəʊz(ə)n] [keɪk] .

either	frozen	with	the	cake	or	chilled	and	served	with	the	frozen	cake	.
任何一个	冷冻	和	这	蛋糕	或者	冷藏	和	服务	和	这	冷冻	蛋糕	.

可以和蛋糕一起冷冻，也可以冷藏后和冷冻蛋糕一起食用。

[ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] [ˈtʃeriz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] .

Maraschino	cherries	may	be	added	.
樱桃酒	樱桃	可能	是	额外	.

可以加入马拉斯奇诺樱桃。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] [ˈeksələnt] [weɪ] [ɒv; əv][ˈjuːzɪŋ] [ðəʊz] [ʌnˈjuːzd] [ˈpɔːʃənz] [ɒv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [smɔːl]

This	is	an	excellent	way	of	using	those	unused	portions	of	cake	and	small
这	是	一个	出色的	方式	的	使用	那些	未使用的	部分	的	蛋糕	和	小的

['pɔːʃənz] [ɒv; əv][fruːt] .

portions	of	fruit	.
部分	的	水果	.

这是利用剩余蛋糕边角料和少量水果的好方法。

['tʃɒklət] ['kʊki] [dɪ'zɜːt]

Chocolate	Cookie	Dessert
巧克力	曲奇饼	甜点

巧克力曲奇甜点

[sɪks][tuː; tə] [eɪt] [s'ɜːvɪŋz]

six	to	eight	servings
六	到	八	份量

六至八人份

\- [θɪn] ['tʃɒklət] ['kʊkiz] (1½ ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)])

18	thin	chocolate	cookies	(	1½	inches	in	diameter	)
-	薄的	巧克力	曲奇饼	(	1½	英寸	在	直径	)

18块薄巧克力饼干（直径1½英寸）

[wʌn][paɪnt] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1	pint	whipping	cream
1	品脱	鞭打	奶油

1品脱鲜奶油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Whip **cream** **and** **add** **vanilla** **.**
鞭 奶油 和 添加 香草 .

将鲜奶油打发，加入香草精。

[spred] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒn][wʌn] ['kʊki] [ænd; ənd] [pres] [ə'nʌðə(r)][ɒn][tɒp] .
Spread **one** **tablespoon** **on** **one** **cookie** **and** **press** **another** **on** **top** **.**
传播 一 汤匙 在 一 曲奇饼 和 按 其他 在 顶部 .

在一块饼干上抹上一汤匙酱料，再用另一汤匙酱料压在上面。

['ɑːftə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['kʊkiz] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] ,
After **four** **or** **five** **cookies** **have** **been** **added** **,**
后 四 或者 五 曲奇饼 有 到过 额外 ,

添加四五块饼干后，

[leɪ] [ðə; ði] [stæk] [ɒn] [edʒ] ['leŋθwaɪz] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['friːzɪŋ] [treɪ] ;
lay **the** **stack** **on** **edge** **lengthwise** **in** **the** **center** **of** **the** **freezing** **tray** **;**
躺 这 堆 在 边缘 纵向 在 这 中心 的 这 冷冻 托盘 ;

将叠好的物品沿长度方向竖直放置在冷冻盘中央；

[kəm'pliːt] [ðə; ði][rəʊl] ; [ðen] [kəm'pliːtli] ['kʌvə(r)] [wɪð] [rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] .
complete **the** **roll** **;** **then** **completely** **cover** **with** **remainder** **of** **whipped** **cream** **.**
完全的 这 卷 ; 然后 完全地 覆盖 和 余 的 鞭打 奶油 .

卷好后，用剩余的鲜奶油完全覆盖。

[pleɪs] [ɪn] [ˌfrɪdʒi'dɛə] [ɒn][ə; eɪ] [ʃelf] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] ,
Place **in** **Frigidaire** **on** **a** **shelf** **for** **several** **hours** **,**
地方 在 弗里吉戴尔 在 一个 架子 为了 一些 小时 ,

将其放在冰箱冷藏柜的架子上几个小时。

[ə'laʊɪŋ] ['kʊkiz] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['mɔɪstʃə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [kriːm] .
allowing **cookies** **to** **absorb** **some** **of** **the** **moisture** **from** **the** **cream** **.**
允许 曲奇饼 到 吸收 一些 的 这 水分 从 这 奶油 .

让饼干吸收一些奶油中的水分。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ɔː(r)] ['tʃɒklət] [ʃɒt] .
Garnish **with** **maraschino** **cherries** **or** **chocolate** **shot** **.**
装饰 和 樱桃酒 樱桃 或者 巧克力 射击 .

用樱桃或巧克力酱装饰。

[pleɪs] [ɪn] ['friːzɪŋ] [kəm'pɑːtmənt] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['θʌrəli] [tʃɪl] [ɔː(r)] [friːz] .
Place **in** **freezing** **compartment** **and** **allow** **to** **thoroughly** **chill** **or** **freeze** **.**
地方 在 冷冻 隔间 和 允许 到 彻底 寒意 或者 冻结 .

放入冷冻室，彻底冷却或冷冻。

[wen] ['friːzɪŋ] , [pliːz] [siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
When **freezing** **,** **please** **see** **page** **4** **for** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
什么时候 冷冻 , 请 看 页 4 为了 使用 的 寒冷的 - 控制 .

冷冻时，请参阅第 4 页了解冷控功能的使用方法。

[sɜːv] [ɪn][daɪ'ægən(ə)l]['slaɪsɪz][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [sɔːs] [tuː; tə]
Serve **in** **diagonal** **slices** **and** **add** **a** **small** **portion** **of** **chocolate** **sauce** **to**
服务 在 对角线 切片 和 添加 一个 小的 部分 的 巧克力 酱 到
[iːtʃ] ['sɜːvɪŋ] .
each **serving** **.**
每个 服务 .

切成斜片，每片淋上少许巧克力酱。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n] : ['dʒɪndʒə(r)] ['kʊkiz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['tʃɒklət] ['kʊkiz] , [ænd; ənd]

Variation	**:**	**Ginger**	**cookies**	**may**	**be**	**used**	**the**	**same**	**as**	**chocolate**	**cookies**	**,**	**and**
变化	:	姜	曲奇饼	可能	是	用过的	这	相同的	作为	巧克力	曲奇饼	,	和

[sɜːvd] [wɪ'ðaʊt] ['tʃɒklət] [sɔːs] .

served	**without**	**chocolate**	**sauce**	**.**
服务	没有	巧克力	酱	.

变化：姜饼可以像巧克力饼干一样使用，不加巧克力酱食用。

['tʃɒklət] [bə'veərɪən] [kriːm]

Chocolate	**Bavarian**	**Cream**
巧克力	巴伐利亚	奶油

巧克力巴伐利亚奶油

[ten] [s'ɜːvɪŋz]

ten	**servings**
十	份量

十份

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌdʒelə'tiːn]

1	**tablespoon**	**gelatine**
1	汤匙	明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

1/4 杯冷水

1½ [sk'weəz] ['tʃɒklət]

1½	**squares**	**chocolate**
1½	正方形	巧克力

1½ 块巧克力

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

2/3 杯糖

1⁄16 ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1⁄16	**teaspoon**	**salt**
1⁄16	茶匙	盐

1/4茶匙盐

½ [kʌp] [hɒt] [mɪlk]

½	**cup**	**hot**	**milk**
½	杯子	热的	牛奶

半杯热牛奶

[wʌn] [paɪnt] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1	**pint**	**whipping**	**cream**
1	品脱	鞭打	奶油

1品脱鲜奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[sɪks] ['leɪdi] ['fɪŋgəz]

6	**lady**	**fingers**
6	女士	手指

6根手指

[səʊk] [ˌdʒeləˈtiːn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Soak	**gelatine**	**in**	**cold**	**water**	**.**
浸泡	明胶	在	寒冷的	水	.

将明胶浸泡在冷水中。

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][hɒt][mɪlk] .

Melt	**chocolate**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**and**	**add**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**hot**	**milk**	**.**
熔化	巧克力	在	顶部	的	双倍的	锅炉	和	添加	糖	,	盐	,	和	热的	牛奶	.

将巧克力放在双层蒸锅的上层融化，加入糖、盐和热牛奶。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] , [juːz] ['sɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] .

If	**you**	**have**	**an**	**electric**	**range**	**,**	**use**	**saucepan**	**on**	**LOW**	**or**	**SIMMER**	**heat**	**.**
如果	你	有	一个	电的	范围	,	使用	平底锅	在	低的	或者	煨	热	.

如果你的炉灶是电炉，请使用小火或慢炖模式烹饪。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

Cook	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
厨师	为了	一个	很少	分钟	.

煮几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌdʒeləˈtiːn][tuː; tə][hɒt] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Add	**gelatine**	**to**	**hot**	**chocolate**	**mixture**	**.**
添加	明胶	到	热的	巧克力	混合物	.

将明胶加入热巧克力混合物中。

[kuːl] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Cool	**until**	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
凉爽的	直到	它	开始	到	加厚	.

冷却至开始变稠。

[biːt] [wɪð] ['biːtə(r)] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] ['veri] [lait] .

Beat	**with**	**beater**	**until**	**mixture**	**becomes**	**very**	**light**	**.**
打	和	击打者	直到	混合物	变成	非常	光	.

用打蛋器搅拌至混合物变得非常蓬松。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	.

拌入打发的鲜奶油。

[ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[laɪn] [ə; eɪ][məʊld] [wɪð] ['leɪdi] ['fɪŋgəz] .

Line	**a**	**mold**	**with**	**lady**	**fingers**	**.**
线	一个	模具	和	女士	手指	.

在模具底部铺上一层秋葵。

[pɔː(r)][ɪn] [kriːm] ['mɪkstʃə(r)] .

Pour	**in**	**cream**	**mixture**	**.**
倒	在	奶油	混合物	.

倒入奶油混合物。

[pleɪs] [ɪn] [ˌfridʒi'dɛə] ['friːzə(r)][tuː; tə] [tʃɪl] .

Place	**in**	**Frigidaire**	**freezer**	**to**	**chill**	**.**
地方	在	弗里吉戴尔	冰箱	到	寒意	.

放入Frigidaire冰箱冷冻室冷藏。

[wen] [dɪˈzɜːt] [hæz; həz] [set] , [rɪˈmuːv] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [ˈdekəreɪt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm]
When **dessert** **has** **set** **,** **remove** **to** **a** **plate** **and** **decorate** **with** **whipped** **cream**
什么时候 甜点 有 放 , 消除 到 一个 盘子 和 装饰 和 鞭打 奶油
[bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
before **serving** **.**
前 服务 .

甜点凝固后，取出放在盘子上，上桌前用鲜奶油装饰。

[ˈeɪndʒl] [ˈpɑːfeɪ]
Angel **Parfait**
天使 芭菲

天使芭菲

[eɪt] [tuː; tə] [ten] [sˈɜːvɪŋz]
eight **to** **ten** **servings**
八 到 十 份量

八到十人份

¼ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]
¼ **cup** **water**
¼ 杯子 水

1/4 杯水

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] [ˈweɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

1⁄16 [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1⁄16 **teaspoon** **salt**
1⁄16 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[wʌn] [paɪnt] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
1 **pint** **whipping** **cream**
1 品脱 鞭打 奶油

1品脱鲜奶油

[kʊk] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˈʃʊgə(r)] [ˈsləʊli] [wɪˈðaʊt] [ˈstɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] (236° [ef] .) .
Cook **water** **and** **sugar** **slowly** **without** **stirring** **until** **it** **spins** **a** **thread** **(** **236°** **F** **.** **)** **.**
厨师 水 和 糖 缓慢地 没有 搅拌 直到 它 旋转 一个 线 (236° F .) .

慢慢地将水和糖煮沸，不要搅拌，直到糖浆能拉出细丝（236°F）。

[kəmˈbaɪn] [ˈsləʊli] [wɪð] [ˈstɪfli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈweɪts] [tuː; tə] [wɪtʃ] [sɔːlt] [hæz; həz] [biːn] [ˈædɪd] .
Combine **slowly** **with** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **to** **which** **salt** **has** **been** **added** **.**
结合 缓慢地 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 到 哪个 盐 有 到过 额外 .

将打发的蛋白（已加入盐）慢慢搅拌均匀。

[kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌnˈtɪl] [θɪk] .
Continue **to** **beat** **until** **thick** **.**
继续 到 打 直到 厚的 .

继续搅拌至浓稠。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ; [kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ðɪ] [tʃɪld] [wɪpt] [kriːm] .

Add	**vanilla**	**;**	**combine**	**with**	**the**	**chilled**	**whipped**	**cream**	**.**
添加	香草	;	结合	和	这	冷藏	鞭打	奶油	.

加入香草精；与冷藏的鲜奶油混合。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	**into**	**Frigidaire**	**freezing**	**tray**	**.**
倒	进入	弗里吉戴尔	冷冻	托盘	.

倒入Frigidaire冷冻托盘。

[friːz] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Freeze	**without**	**stirring**	**.**
冻结	没有	搅拌	.

无需搅拌，直接冷冻。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .

See	**page**	**4**	**for**	**use**	**of**	**Cold**	**-**	**Control**	**.**
看	页	4	为了	使用	的	寒冷的	-	控制	.

有关 Cold-Control 的使用方法，请参见第 4 页。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [krʌʃt] [fruːt] .

This	**should**	**be**	**served**	**with**	**crushed**	**fruit**	**.**
这	应该	是	服务	和	碎	水果	.

这道菜应该搭配碎水果一起食用。

[wen] [sɜːvd] [ɪn] ['pɑːfeɪ] ['glɑːsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [greɪps] ,

When	**served**	**in**	**parfait**	**glasses**	**,**	**add**	**whipped**	**cream**	**and**	**garnish**	**with**	**grapes**	**,**
什么时候	服务	在	芭菲	眼镜	,	添加	鞭打	奶油	和	装饰	和	葡萄	,

[prɪ'zɜːvd] ['tʃeriz] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fruːt] .

preserved	**cherries**	**,**	**or**	**other**	**fruit**	**.**
保存完好	樱桃	,	或者	其他	水果	.

盛于圣代杯中时，可加入鲜奶油，并用葡萄、蜜饯樱桃或其他水果装饰。

['meɪp(ə)l] ['pɑːfeɪ]

Maple	**Parfait**
枫	芭菲

枫糖芭菲

[eɪt] [tuː; tə][ten] [s'ɜːvɪŋz]

eight	**to**	**ten**	**servings**
八	到	十	份量

八到十人份

¾ [kʌp]['meɪp(ə)l] ['sɪrəp]

¾	**cup**	**maple**	**syrup**
¾	杯子	枫	糖浆

3/4 杯枫糖浆

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1½	**cups**	**whipping**	**cream**
1½	杯子	鞭打	奶油

1½ 杯鲜奶油

[¹⁄₁₆] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¹⁄₁₆ teaspoon salt
¹⁄₁₆ 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[hiːt] ['sɪrəp] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ,
Heat syrup in double boiler , or , if you have an electric range ,
热 糖浆 在 双倍的 锅炉 , 或者 , 如果 你 有 一个 电的 范围 ,

用双层蒸锅加热糖浆，或者，如果你家有电炉的话，

['mɪəli] [juːz] ['sɔːspən] [ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] .
merely use saucepan on LOW or SIMMER heat .
仅仅 使用 平底锅 在 低的 或者 煨 热 .

只需用平底锅小火或慢炖即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] ['sləʊli] [tuː; tə] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['mɪnɪts]
Add syrup slowly to well - beaten egg yolks and cook for several minutes
添加 糖浆 缓慢地 到 出色地 - 被打败 蛋 蛋黄 和 厨师 为了 一些 分钟
[ɒn] [ləʊ] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [hiːt] ,
on LOW or SIMMER heat ,
在 低的 或者 煨 热 ,

将糖浆慢慢倒入打散的蛋黄中，用小火或慢炖几分钟。

[ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
or in a double boiler .
或者 在 一个 双倍的 锅炉 .

或者用双层蒸锅烹制。

[biːt] [wɪð] [ə; eɪ]['rəʊtəri] ['biːtə(r)] .
Beat with a rotary beater .
打 和 一个 旋转 击打者 .

用旋转式搅拌器搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Pour into stiffly beaten egg whites .
倒 进入 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

倒入打发至硬性发泡的蛋白中。

[tʃɪl] ['θʌrəli] .
Chill thoroughly .
寒意 彻底 .

彻底冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] ['kʌstəd] .
Add whipped cream , salt , and vanilla to custard .
添加 鞭打 奶油 , 盐 , 和 香草 到 蛋奶冻 .

在蛋奶糊中加入鲜奶油、盐和香草精。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['meɪp(ə)l]['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɪf] [ə; eɪ][strɒŋgə(r)]['fleɪvə(r)][ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
Add a few drops of maple extract if a stronger flavor is desired .
添加 一个 很少 滴 的 枫 提炼 如果 一个 更强 味道 是 想要的 .

如果想要更浓郁的枫糖浆味道，可以加入几滴枫糖浆提取物。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .
Mix thoroughly and pour into freezing tray .
混合 彻底 和 倒 进入 冷冻 托盘 .

充分搅拌后倒入冷冻托盘。

[friːz] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Freeze **without** **stirring** **.**
冻结 没有 搅拌 .

无需搅拌，直接冷冻。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [nʌts] .
Garnish **with** **whipped** **cream** **and** **chopped** **nuts** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 和 切碎 坚果 .

用鲜奶油和碎坚果装饰。

[siː] [peɪdʒ][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɒn][juːz][ɒv; əv][kəʊld] - [kən'trəʊl] .
See **page** **4** **for** **instructions** **on** **use** **of** **Cold** **-** **Control** **.**
看 页 4 为了 指示 在 使用 的 寒冷的 - 控制 .

有关 Cold-Control 的使用说明，请参见第 4 页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **22** **]**
[页 -]

[第22页]

[naʊ] — [miːt] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌfrɪdʒi'dɛə] ['fæməli]
Now **—** **meet** **the** **rest** **of** **the** **Frigidaire** **family**
现在 — 见面 这 休息 的 这 弗里吉戴尔 家庭

现在——来认识一下弗里吉戴尔家族的其他成员吧。

· [ðə; ði] ['bjuːti] , [kən'viːniəns] ,
· **The** **beauty** **,** **convenience** **,**
· 这 美丽 , 方便 ,

· 美观、便捷、

[ænd; ənd] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [rɪ'flektɪd] [ɪn] ['evri] ['diːteɪl] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [njuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ɑː(r); ə(r)]
and **efficiency** **reflected** **in** **every** **detail** **of** **your** **new** **refrigerator** **are**
和 效率 反映 在 每一个 细节 的 你的 新的 冰箱 是

[ˌkærəktə'rɪstɪk] [ɒv; əv] [ɔːl] [ˌfrɪdʒi'dɛə] [ə'plaɪənsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd] ['lɔːndri] .
characteristic **of** **all** **Frigidaire** **appliances** **for** **your** **kitchen** **and** **laundry** **.**
特征 的 全部 弗里吉戴尔 电器 为了 你的 厨房 和 洗衣店 .

您新冰箱的每一个细节都体现了高效节能的特点，这也是所有 Frigidaire 厨房和洗衣家电的共同特征。

[ˌfrɪdʒi'dɛə] ['prɒdʌkts] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['əʊnli] [baɪ] ['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz] ,
Frigidaire **products** **are** **made** **only** **by** **General** **Motors** **,**
弗里吉戴尔 产品 是 制成 仅有的 经过 一般的 电机 ,

Frigidaire产品仅由通用汽车公司生产。

[ænd; ənd] [ðiːz] [tuː] [greɪt] [nems] [gɪv] [juː; jʊ] ['dʌb(ə)l] [ə'ʃʊərəns] [ɒv; əv] [əd'vɑːnst] [dɪ'zaɪn] ,
and **these** **two** **great** **names** **give** **you** **double** **assurance** **of** **advanced** **design** **,**
和 这些 二 伟大的 姓名 给 你 双倍的 保证 的 先进的 设计 ,
[dɪ'pendəb(ə)l] [pə'fɔːməns] , [ænd; ənd] [aʊt'stændɪŋ] ['vælјuː] .
dependable **performance** **,** **and** **outstanding** **value** **.**
可靠的 表现 , 和 杰出的 价值 .

这两个知名品牌为您提供了先进的设计、可靠的性能和卓越的价值的双重保证。

[ˌfrɪdʒi'dɛə] — [fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] - ['sentʃəri] [ðə; ði] ['greɪtɪst] [neɪm] [ɪn]
Frigidaire **—** **for** **more** **than** **a** **quarter** **-** **century** **the** **greatest** **name** **in**
弗里吉戴尔 — 为了 更多的 比 一个 四分之一 - 世纪 这 最 姓名 在
[rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] .
refrigeration **.**
冷藏 .

Frigidaire——二十五年来一直是制冷领域最伟大的品牌。

['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz] — [wɜːld] ['liːdə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [fiːld] [ɒv; əv] [prɪ'sɪʒ(ə)n] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ] .
General **Motors** **—** **world** **leader** **in** **the** **field** **of** **precision** **manufacturing** **.**
一般的 电机 — 世界 领导者 在 这 场地 的 精确 制造业 .

通用汽车——精密制造领域的全球领导者。

[rɪˈfrɪdʒəˌreɪtəz] · [ɪˈlektrɪk] [ˈreɪndʒɪz] · [ɪˈlektrɪk] [ˈwɔːtə(r)] [ˈhiːtəz] · [həʊm] [ˈfriːzəz]

Refrigerators	·	**Electric**	**Ranges**	·	**Electric**	**Water**	**Heaters**	·	**Home**	**Freezers**
冰箱	·	电的	范围	·	电的	水	加热器	·	家	冷冻柜

冰箱 · 电炉 · 电热水器 · 家用冰柜

['kɪtʃɪn] ['kæbɪnəts][ænd; ənd] [sɪŋks] · [həʊm] ['lɔːndri] [ɪˈkwɪpmənt] · [dˈɛhjuːmˌɪdɪfˌaɪəz]

Kitchen	**Cabinets**	**and**	**Sinks**	·	**Home**	**Laundry**	**Equipment**	·	**Dehumidifiers**
厨房	橱柜	和	水槽	·	家	洗衣店	设备	·	除湿机

厨房橱柜和水槽 · 家用洗衣设备 · 除湿机

[eə(r)] [kənˈdɪʃənɪŋ] · [kəˈmɜːʃ(ə)l] [rɪˌfrɪdʒəˈreɪʃn]

Air	**Conditioning**	·	**Commercial**	**Refrigeration**
空气	调理	·	商业的	冷藏

空调 · 商用制冷

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	**Pg**	**23**	**]**
[	页	-	]

[第23页]

[ˌfridʒiˈdɛə]

Frigidaire

弗里吉戴尔

弗里吉戴尔

[faɪv] - [jɪə(r)] [prəˈtekʃ(ə)n] [plæn]

5	-	**Year**	**Protection**	**Plan**
5	-	年	保护	计划

5年保护计划

[wiː; wi] [ˈwɒrənt] [ðɪs] [ˌfridʒiˈdɛə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə][biː; bi] [friː] [frɒm; frəm] [dɪˈfekts] [ɪn][məˈtɪəriəl]

We	**warrant**	**this**	**Frigidaire**	**refrigerator**	**to**	**be**	**free**	**from**	**defects**	**in**	**material**
我们	保证	这	弗里吉戴尔	冰箱	到	是	自由的	从	缺陷	在	材料

[ænd; ənd] [ˈwɜːkmənʃɪp] [ˈʌndə(r)][ˈnɔːm(ə)l][juːz][ænd; ənd] [ˈsɜːvɪs] .

and	**workmanship**	**under**	**normal**	**use**	**and**	**service**	**.**
和	做工	在下面	普通的	使用	和	服务	.

我们保证这款 Frigidaire 冰箱在正常使用和服务情况下，不存在材料和工艺缺陷。

[faɪv] - [jɪə(r)] [ˈwɒrənti] [ɒn] [siːld] - [ɪn] [məˈkænɪkl] ['juːnɪt] — [æt; ət] ['eni] [taɪm] [wɪˈðɪn] [faɪv] [jˈiəz]

5	-	**year**	**warranty**	**on**	**sealed**	-	**in**	**mechanical**	**unit**	—	**At**	**any**	**time**	**within**	**five**	**years**
5	-	年	保修单	在	密封	-	在	机械的	单元	—	在	任何	时间	之内	五	年

[frɒm; frəm][ðə; ði] [deɪt] [ɒv; əv] [dɪˈlɪvəri] [tuː; tə][ðə; ði][əˈrɪdʒən(ə)l] ['pɜːtʃəsə(r)] ,

from	**the**	**date**	**of**	**delivery**	**to**	**the**	**original**	**purchaser**	**,**
从	这	日期	的	送货	到	这	原来的	购买者	,

密封式机械单元五年保修——自交付给原始购买者之日起五年内的任何时间，

[wiː; wi] [wɪl] [rɪˈpeə(r)][ɔː(r)] [rɪˈplеɪs] [wɪˈðaʊt] [kɒst][tuː; tə][ðə; ði]['əʊnə(r)][ɔː(r)]['juːzə(r)][ðə; ði] [siːld] - [ɪn]

we	**will**	**repair**	**or**	**replace**	**without**	**cost**	**to**	**the**	**owner**	**or**	**user**	**the**	**Sealed**	**-**	**in**
我们	将要	维修	或者	代替	没有	成本	到	这	所有者	或者	用户	这	密封	-	在

[məˈkænɪkl] ['juːnɪt] { [kənˈsɪstɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][kənˈdensə(r)] ,

Mechanical	**Unit**	**{**	**consisting**	**of**	**the**	**condenser**	**,**
机械的	单元	{	由	的	这	冷凝器	,

我们将免费为业主或用户维修或更换密封式机械单元（包括冷凝器、

[rɪˈfrɪdʒərənt][kənˈtrəʊl] , ['friːzə(r)] , ['miːtə(r)] - ['maɪzə(r)] [kəmˈpresə(r)] ['juːnɪt] ,

refrigerant	**control**	**,**	**freezer**	**,**	**Meter**	**-**	**Miser**	**compressor**	**unit**	**,**
制冷剂	控制	,	冰箱	,	仪表	-	吝啬鬼	压缩机	单元	,

制冷剂控制装置、冷冻机、计量-节约型压缩机组

[ænd; ənd] ['tjuːbɪŋ] [juːst] [tuː; tə] [kə'nekt] [ðɪs] [ɪ'kwɪpmənt] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn] [blæk] [ɪn][ðə; ði] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n]

and	tubing	used	to	connect	this	equipment	as	shown	in	black	in	the	illustration
和	管道	用过的	到	连接	这	设备	作为	所示	在	黑色的	在	这	插图

[æt; ət][ðə; ði] [raɪt] } ,

at	the	right	}	,
在	这	正确的	}	,

以及用于连接该设备的管路，如图右图中黑色部分所示。

[ɔː(r)] ['eni] [pɑːt] [ˌðeər'ɒv] , [prə'vaɪdɪd]['aʊə(r)][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [ʃəʊz] [ðæt] [sʌtʃ] [ˌæpə'reɪtəs] [ɪz] [dɪ'fektɪv] .

or	any	part	thereof	,	provided	our	examination	shows	that	such	apparatus	is	defective	.
或者	任何	部分	其中	,	假如	我们的	考试	演出	那	这样的	设备	是	有缺陷的	.

或其任何部分，前提是我们的检查表明该设备存在缺陷。

[ðɪs] [faɪv] - [jɪə(r)] ['wɒrənti] [ə'plaɪz] ['əʊnli][tuː; tə][ðə; ði] [siːld] - [ɪn] [mə'kænɪkl] ['juːnɪt] .

This	5	-	Year	Warranty	applies	only	to	the	Sealed	-	in	Mechanical	Unit	.
这	5	-	年	保修单	适用	仅有的	到	这	密封	-	在	机械的	单元	.

此5年保修仅适用于密封式机械单元。

[ɔːl] ['ʌðə(r)] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [kən'trəʊl][ænd; ənd]

All	other	parts	of	the	refrigerator	,	including	the	temperature	control	and
全部	其他	部分	的	这	冰箱	,	包括	这	温度	控制	和

['stɑrtɪŋ] ['riːleɪ] ,

starting	relay	,
开始	中继	,

冰箱的其他所有部件，包括温度控制器和启动继电器，

[ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] ['əʊnli][baɪ][ðə; ði][wʌn] - [jɪə(r)] ['wɒrənti] .

are	covered	only	by	the	1	-	Year	Warranty	.
是	涵盖	仅有的	经过	这	1	-	年	保修单	.

仅享有 1 年保修期。

[wʌn] - [jɪə(r)] ['wɒrənti] [ɒn][ɪn'taɪə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] — [æt; ət]['eni] [taɪm] [wɪ'ðɪn] [wʌn][jɪə(r)][frɒm; frəm]

1	-	year	warranty	on	entire	refrigerator	—	At	any	time	within	one	year	from
1	-	年	保修单	在	全部的	冰箱	—	在	任何	时间	之内	一	年	从

[ðə; ði] [deɪt] [ɒv; əv] [dɪ'lɪvəri] [ɒv; əv] [ðɪs] [ˌfrɪdʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['pɜːtʃəsə(r)] ,

the	date	of	delivery	of	this	Frigidaire	refrigerator	to	the	original	purchaser	,
这	日期	的	送货	的	这	弗里吉戴尔	冰箱	到	这	原来的	购买者	,

整台冰箱享有一年保修——自这台Frigidaire冰箱交付给原始购买者之日起一年内，

[wiː; wi] [wɪl] [rɪ'peə(r)][ɔː(r)] [rɪ'pleɪs] [wɪ'ðaʊt] [kɒst][tuː; tə][ðə; ði]['əʊnə(r)][ɔː(r)]['juːzə(r)] ['eni] [pɑːt][ɔː(r)] [pɑːts]

we	will	repair	or	replace	without	cost	to	the	owner	or	user	any	part	or	parts
我们	将要	维修	或者	代替	没有	成本	到	这	所有者	或者	用户	任何	部分	或者	部分

[ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,

of	the	refrigerator	,
的	这	冰箱	,

我们将免费为冰箱的所有者或用户维修或更换任何部件。

[prə'vaɪdɪd]['aʊə(r)][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [ʃəʊz] [sʌtʃ] [pɑːt] [ɔː(r)] [pɑːts] [tuː; tə][biː; bi] [dɪ'fektɪv] .

provided	our	examination	shows	such	part	or	parts	to	be	defective	.
假如	我们的	考试	演出	这样的	部分	或者	部分	到	是	有缺陷的	.

前提是我们的检验表明该部件或这些部件存在缺陷。

[ðiːz] [wˈɒɹəntɪz] [duː; də][nɒt] [ə'plaɪ] [tuː; tə] [laɪt] [bʌlbz] — [ɔː(r)][tuː; tə]['eni] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði]

These	warranties	do	not	apply	to	light	bulbs	—	or	to	any	part	of	the
这些	保修	做	不是	申请	到	光	灯泡	—	或者	到	任何	部分	的	这

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['sʌbdʒɪkt][tuː; tə][ˌmɪs'juːz; ˌmɪs'juːs] ,

Frigidaire	refrigerator	which	has	been	subject	to	misuse	,
弗里吉戴尔	冰箱	哪个	有	到过	主题	到	滥用	,

这些保修条款不适用于灯泡，也不适用于因误用而损坏的Frigidaire冰箱的任何部件。

[nɪ'glekt] , [ˌɔːltə'reɪʃ(ə)n] , ['æksɪdənt] ,
neglect , alteration , accident ,
忽视 , 改造 , 事故 ,

疏忽、改动、事故

[ɔː(r)][tuː; tə] ['dæmɪdʒ] [kɔːzd] [baɪ][ˌtrænspɔː'teɪʃ(ə)n]['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ][ə'rɪdʒən(ə)l][ˌɪnstə'leɪʃ(ə)n] — [ɔː(r)][tuː; tə]
or to damage caused by transportation after the original installation — or to
或者 到 损害 导致 经过 运输 后 这 原来的 安装 — 或者 到
['eni] ['dæmɪdʒ] [kɔːzd] [baɪ] [flʌd] ,
any damage caused by flood ,
任何 损害 导致 经过 洪水 ,

或因原始安装后的运输造成的损坏，或因洪水造成的任何损坏，

['faɪə(r)][ɔː(r)][ækts][ɒv; əv][gɒd] .
fire or acts of God .
火 或者 行为 的 上帝 .

火灾或天灾。

['sɜːvɪs] [kɔːlz] ,
Service calls ,
服务 呼叫 ,

服务电话，

['ʌðə(r)][ðæn; ðən] [ðəʊz] ['kʌvəd] [baɪ][kən'dɪʃ(ə)nz] ['spesɪfaɪd][ɪn] [ðiːz] [wˈɒɹəntɪz] [æz; əz]['aʊə(r)]
other than those covered by conditions specified in these warranties as our
其他 比 那些 涵盖 经过 状况 指定的 在 这些 保修 作为 我们的
[rɪˌspɒnsə'bɪləti] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] [æt; ət][ðə; ðɪ] [ɪk'spens] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['juːzə(r)] .
responsibility will be made at the expense of the user .
责任 将要 是 制成 在 这 费用 的 这 用户 .

除本保修条款中规定的条件外，其他任何责任均由用户承担费用。

[ðiːz] [wˈɒɹəntɪz] [ə'plaɪ] ['əʊnli][tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz] [ɪn'stɔːld] [ɪn][ðə; ðɪ][juˈnaɪtɪd] [steɪts] .
These warranties apply only to refrigerators installed in the United States .
这些 保修 申请 仅有的 到 冰箱 已安装 在 这 团结的 各州 .

这些保修条款仅适用于在美国安装的冰箱。

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [dɪ'vɪʒ(ə)n] , ['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz] [kɔːp] . , ['deɪtn] , [əʊ'haɪəʊ]
FRIGIDAIRE DIVISION , GENERAL MOTORS CORP . , DAYTON , OHIO
弗里吉戴尔 分配 , 一般的 电机 公司 . , 代顿 , 俄亥俄州

通用汽车公司弗里吉戴尔分部，俄亥俄州代顿市

['kæbɪnət] ['sɪəriəl] [nəʊ] . — — — — — — — — — — — — — — —
CABINET SERIAL NO . — — — — — — — — — — — — — — —
内阁 序列号 不 . — — — — — — — — — — — — — — —

机柜序列号————————————————————

[ˌɪnstə'leɪʃ(ə)n] [deɪt] — — — — — — — — — — — — — — —
INSTALLATION DATE — — — — — — — — — — — — — — —
安装 日期 — — — — — — — — — — — — — — —

安装日期 ————————————————————

[mə'kænɪkl] ['juːnɪt] ['sɪəriəl] [nəʊ] . — — — — — — — — — —
MECHANICAL UNIT SERIAL NO . — — — — — — — — — —
机械的 单元 序列号 不 . — — — — — — — — — —

机械单元序列号——————————

['diːlərz] [neɪm] & ['telɪfəʊn] — — — — — — — — — —
DEALER'S NAME & TELEPHONE — — — — — — — — — —
经销商 姓名 & 电话 — — — — — — — — — —

经销商名称及电话 ——————————

{ [rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['sɪəriəl] ['nʌmbəz] [frɒm; frəm] [mə'kænɪkl] ['juːnɪt][ɔː(r)]['kæbɪnət]

{	Removal	of	the	original	Serial	Numbers	from	mechanical	unit	or	cabinet
{	移动	的	这	原来的	序列号	数字	从	机械的	单元	或者	内阁

[vɔɪdz] [ðɪs] [prə'tekʃ(ə)n] [plæn][ɪn][ɪts][ɪn'taɪərəti] . }

voids	this	Protection	Plan	in	its	entirety	.	}
空隙	这	保护	计划	在	它是	整体	.	}

移除机械装置或机柜上的原始序列号将使本保护计划完全失效。

[jʊr; jər] [twaɪs] [æz; əz][ʃʊə(r)] [wɪð] [tuː] [greɪt] [nems]

You're	twice	as	sure	with	two	great	names
你是	两次	作为	当然	和	二	伟大的	姓名

拥有两个响亮的名字，你的把握就多了一层保障。

[ˌfrɪdʒi'dɛə]

FRIGIDAIRE
弗里吉戴尔

弗里吉戴尔

[meɪd] ['əʊnli][baɪ]

made	only	by
制成	仅有的	经过

仅由

['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz]

GENERAL	MOTORS
一般的	电机

通用汽车

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz]

FRIGIDAIRE	ELECTRIC	RANGES
弗里吉戴尔	电的	范围

弗里吉戴尔电炉

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [kəʊld] - [wɔːl] [ɪm'pɪəriəl] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz]

FRIGIDAIRE	COLD	-	WALL	IMPERIAL	REFRIGERATORS
弗里吉戴尔	寒冷的	-	墙	帝国	冰箱

弗里吉戴尔冷壁式帝国冰箱

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [diː] [lʌks] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz]

FRIGIDAIRE	DE	LUXE	REFRIGERATORS
弗里吉戴尔	德语	奢华	冰箱

FRIGIDAIRE 豪华冰箱

[ˌfrɪdʒi'dɛə] ['mɑːstə(r)] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz]

FRIGIDAIRE	MASTER	REFRIGERATORS
弗里吉戴尔	掌握	冰箱

弗里吉戴尔大师系列冰箱

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] ['wɔːtə(r)] ['hiːtəz]

FRIGIDAIRE	ELECTRIC	WATER	HEATERS
弗里吉戴尔	电的	水	加热器

弗里吉戴尔电热水器

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [həʊm] ['friːzəz]

FRIGIDAIRE	HOME	FREEZERS
弗里吉戴尔	家	冷冻柜

弗里吉戴尔家用冰柜

[ˌfrɪdʒi'dɛə] ['kɪtʃɪn] ['kæbɪnəts] [ænd; ənd] [sɪŋks]

FRIGIDAIRE	KITCHEN	CABINETS	AND	SINKS
弗里吉戴尔	厨房	橱柜	和	水槽

弗里吉戴尔厨房橱柜和水槽

[ˌfridʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] ['aɪənə(r)]
FRIGIDAIRE **ELECTRIC** **IRONER**
弗里吉戴尔 电的 熨斗

弗里吉戴尔电熨斗

[ˌfridʒi'dɛə] [ˌɔːtə'mætɪk] ['wɒʃə(r)]
FRIGIDAIRE **AUTOMATIC** **WASHER**
弗里吉戴尔 自动的 垫圈

弗里吉戴尔自动洗衣机

[ˌfridʒi'dɛə] [ˌɔːtə'mætɪk] [ɪ'lektrɪk] ['draɪə(r)]
FRIGIDAIRE **AUTOMATIC** **ELECTRIC** **DRYER**
弗里吉戴尔 自动的 电的 烘干机

弗里吉戴尔全自动电动干衣机

[ˌpiː 'siː] .
Pc **.**
个人电脑 .

个人电脑。

[nəʊ] . - - [hɑː] - - - [ˌtuː'tuː] - [naɪn] / -
No **.** **5852704** **-** **HA** **-** **1524** **-** **2** **-** **9** **/** **48**
不 . - - 哈 - - - 2 - 9 / -

编号 5852704-HA-1524-2-9/48

['prɪntɪd] [ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

如何使用和享受您的新 (How to Use and Enjoy Your New)
第3/3页

[ðə; ði][lɪst][ɒv; əv]['kɒntents][hæz; həz][biːn][pʊt][ɪn]['ɔːdə(r)][baɪ][peɪdʒ] .

The	list	of	contents	has	been	put	in	order	by	page	.
这	列表	的	内容	有	到过	放	在	命令	经过	页	.

目录已按页码排序。

['eni]['refərənsɪz][tuː; tə][ðə; ði][ləʊ'keɪʃənz][ɒv; əv][ɪˌlʌs'treʃən][hæv; həv][biːn][ˌriː'wəːd][tuː; tə][rɪ'flekt]

Any	references	to	the	locations	of	illustrations	have	been	reworded	to	reflect
任何	参考	到	这	地点	的	插图	有	到过	重新措辞	到	反映

[ðeə(r)][ləʊ'keɪʃn][ɪn][ðə; ði]['dɪdʒɪt(ə)l]['vɜːʃ(ə)n] .

their	location	in	the	digital	version	.
他们的	地点	在	这	数字的	版本	.

所有提及插图位置的内容都已重新措辞，以反映其在数字版本中的位置。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神